500 лучших блюд из мяса

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Наверняка вы пока еще не собрали все лучшие рецепты блюд из мяса. Составители книги, что вы держите в своих руках, помогут вам в этой кулинарной погоне! Для вас они выбрали 500 самых вкусных рецептов, от которых просто невозможно отказаться!

- Михаил Зубаткин
  - О книге
    -
    - Что необходимо знать о мясе
    - Признаки доброкачественности мяса
  - Говядина
    - Разварная говядина – бульи
    - Говядина разварная в картофельном пюре
    - Рулет из разварной говядины
    - Голяшки говяжьи разварные
    - Говядина отварная с айвой и тыквой
    - Отварная говядина с овощами
    - Отварная говядина с соусом «белое» или «красное вино»
    - Говядина отварная (по-китайски)
    - Говяжья вырезка на пару
    - Солянка сборная мясная на сковороде
    - Азу по-татарски
    - Азу под шубой
    - Ростбиф
    - Ростбиф с соусом из помидоров
    - Ростбиф по-английски
    - Ростбиф с салатом из сельдерея
    - Ростбиф из филея говядины
    - Ростбиф на вертеле
    - Фаршированные рулетики из ростбифа
    - Говядина, запеченная с луком и картофелем
    - Антрекот с луком
    - Антрекот по-бретонски
    - Бифштекс натуральный
    - Бифштекс с луком по-деревенски
    - Бифштексы барбекю с ромом
    - Бифштекс фермерский
    - Бифштекс с перцем (I)
    - Бифштекс с перцем (II)

- Бифштекс по-мексикански
- Бифштекс утренний по-гамбургски
- Стейк говяжий (бифштекс в яйце)
- Бифштексы австралийские с бананами
- Лангет с грибным соусом
- Турнедо «Россини» (жареная говяжья вырезка)
- Говядина, маринованная по-берлински
- Карбонад по-креольски
- Мясо по-преображенски
- Говядина, тушенная в собственном соку
- Говядина, тушенная в пиве с луком
- Говядина, тушенная в пиве с овощами
- Красный основной соус для мяса
- Тушеная говядина с грибным соусом
- Говядина, тушенная с красным вином
- Говядина, тушенная по-московски
- Говяжье жаркое шпигованное
- Жаркое по-гусарски
- Жаркое с сухофруктами
- Зразы с горчицей
- Зразы говяжьи а-ля Нельсон
- Ринц «Роляде» (зразы по-немецки)
- Зразы с грибной начинкой
- Зразы польские
- Зразы с хреном
- Клопс
- Шнель-клопс
- Поджарка кубанская
- Мясо по-французски
- Говядина, запеченная с сыром
- В духовку поставить за 8—10 минут до подачи на стол.
- Солянка по-грузински
- Крученики из говядины волынские
- Закуска костромская
- Котлеты «Софи»
- Говяжьи полоски с брынзой
- Гуляш в котелке (по-венгерски)
- Гуляш по-капошварски
- Паприкаш дин карне (гуляш с красным перцем)
- Говядина духовая с луком
- Мясо духовое с грибами
- Тушенина (душенина)
- Душенина а-ля Речь Посполита

- Филе «Веллингтон» под соусом «Мадера»
- Соус «Мадера»
- Пучеро аргентино (жаркое)
- Бефстроганов (говядина по-строгановски)
- Мексиканское рагу из говядины

○ Телятина
- Отварная телячья грудинка с рисом
- Телячья грудинка вареная с раками и цветной капустой
- Телячья грудинка, фаршированная гречневой кашей
- Котлеты отбивные телячьи
- Отбивная из телятины по-милански
- Эскалоп из телятины
- Зразы из телятины
- Чулама (рагу из телятины) под белым соусом
- Фрикандо (жаркое) телячье с вишнями
- Шницель телячий пикантный
- Жаркое из телятины под соусом бешамель
- Соус бешамель
- Кебаб из телятины по-константинопольски
- Телятина с йогуртом по-турецки
- Токана с телятиной
- «Грибки» из запеченной телятины с лазанками
- Телятина, тушенная по-ирландски
- Пилав из телятины
- Телятина заливная
- Грудинка телячья
- Карловарский рулет (жаркое из телятины с пикантным фаршем)
- Ножки телячьи жареные

○ Баранина
- Ушное
- Бозартма из баранины
- Буглама из баранины
- Каурма-шурпа (густой узбекский суп)
- Кюфта-шурпа (суп с мясными колбасками)
- Каурмо-шурбо (суп бараний)
- Догрома-чорба (густой бараний суп)
- Бараний окорок запеченный
- Говурма (жареная баранина по-среднеазиатски)
- Баранина,запеченная в мяте
- Говурлан эт (баранина, жаренная с помидорами)
- Яхния из баранины с баклажанами

- Яхния из баранины с кабачками
- Корейка баранья по-огородничьи
- Грудинка молодого барашка, жаренная на решетке
- Спинка молодого барашка, жаренная на решетке (по-бразильски)
- Кавурдок (жаркое по-таджикски)
- Баранина молодая с рисом по-сирийски
- Грудинка баранья по-флорентийски
- Барашек с холодным соусом из йогурта
- Баранина в вине
- Ланкаширский обед в одном блюде
- Жаркое из баранины по-крымски
- Айриш стью (ирландская баранина с картофелем)
- Баранина в маринаде
- Ребрышки бараньи с рисом
- Баранина отварная (по-грузински)
- Вак бэлиш с рисом и мясом
- Жаркое «Казань»
- Рагу из баранины
- Пилав из баранины
- Баранина, тушенная с овощами
- Бараний бок с кашей
- Баранина с фасолью
- Баранина по-итальянски
- Жаркое баранье с овощами по-мароккански
- Баранина с авокадо по-мексикански
- Баранина, тушенная с картофелем
- Баранина по-турецки
- Баранья ножка, тушенная с черносливом
- Жаркое из баранины с гречневой кашей и луком

○ Свинина
- Корейка, тушенная с луком
- Свиная отбивная в тесте
- Корейка жареная с вином
- Свиные отбивные во фруктовом желе
- Свинина с черносливом
- Свиной шницель с морковью и укропом
- Шпундра (свинина в свекольном квасе)
- Токан
- Филе свиное, тушенное с яблоками
- Свинина по-домашнему
- Свинина по-строгановски

- Жаркое домашнее из свинины
- Буженина запеченная
- Буженина, шпигованная чесноком и луком
- Корейка, запеченная с картофелем
- Бигос польский
- Бигос белорусский
- Свинина, запеченная в тесте
- Рожничи (жареная свинина)
- Поджарка из свинины с яблоками
- Медальоны, запеченные в духовке
- Медальоны по-цыгански
- Коричневый соус
- Котлета «Алтайская»
- Котлеты отбивные
- Спагетти со свининой
- Шницель отбивной из окорока
- Шницель «Буташтек»
- Шницель свиной с лимоном
- Эскалоп свиной
- Мексиканские свиные эскалопы
- Эскалопы с черешневым соусом
- Мясо по-цыгански
- Свинина по-береговому (рецепт с острова Ямайка)
- Ветчина с хреном
- Свинина духовая под соусом
- Свинина по-русски, тушенная с лапшой
- Поросенок отварной под белым соусом
- Белый соус
- Поросенок фаршированный
- Ножки свиные в желе
- Свинина по-китайски
- Свинина в кисло-сладком соусе
- Сало оригинальное
- Сало соленое

○ Блюда из фарша
- Поддельный заяц
- Мясной рулет
- Рулет из телятины со шпинатом
- Рулет из телятины с рисовым фаршем
- Толченики
- Рулет из свинины по-русски
- Голубцы по-русски
- Сиченики

- Голубцы с мясом по-украински
- Долма кавказская
- Долма по-турецки
- Толма ереванская
- Пельмени сибирские
- Поу-за (паровые пельмени по-корейски)
- Тефтели мясные по-шведски
- Зразы по-харьковски рубленые
- Зразы охотничьи
- Биточки натуральные по-восточному
- Мусака болгарская
- Котлеты говяжьи в томатном соусе
- Котлеты полтавские
- Котлеты из вареной говядины
- Чаттбуллар (мясные котлеты по-фински)
- Мясная запеканка
- Люля-кебаб (азербайджанская кухня)
- Пальчики из баранины по-турецки
- Рулет по-немецки
- Рулет «Новгородский» с перцем и капустой
- Шахлет (азиатские голубцы в сале)
- Кабачки, фаршированные молодой бараниной
- Перец, фаршированный молодой бараниной
- Бадымжан долмасы (баклажаны фаршированные по-азербайджански)
- Помидоры в мясном кольце
- Мясной соус к спагетти
- Бифштекс по-татарски
- Котлеты по-царегородски
- Котлеты домашние
- «Ласточкины гнезда» (болгарская кухня)
- Пудинг бараний «Один к десяти»
- Эскалоп по-немецки
- Колбаски по-иордански
- Рулет «Бараний рог»
- Жаркое из рубленого мяса по-старопольски
- Ежики из мяса

○ Блюда из ливера и субпродуктов

- Голова свиная со сметаной и хреном
- Голова и ножки поросенка под кислым соусом
- Суп из головы молодого барашка (по-монгольски)
- Телячья голова под соусом
- Селянка мордовская

- Печень фаршированная
- Печень шпигованная
- Печень по-гомельски
- Печеночный паштет по-домашнему
- Перкельт из говядины или баранины
- Медальоны брюссельские
- Печень, тушенная с грибами
- Печень, жаренная на решетке
- Печень телячья по-бирмингемски
- Печень говяжья по-бразильски
- Котлеты из печени по-украински
- Печень в соусе, запеченная с картофелем
- Печень натуральная жареная
- Печень, тушенная по-испански
- Телячья печень, тушенная целиком, шпигованная шпиком
- Помидоры, фаршированные печенью
- Печень в винном соусе
- Паштет печеночный
- Фляки, тушенные по-украински
- Рулет из желудка
- Фляки по-варшавски
- Желудок свиной, фаршированный картофелем
- Рубцы, тушенные в тесте
- Воловий рубец тушеный
- Рубцы, жаренные на решетке (парагвайская кухня)
- Сальник говяжий
- Бараний ливер в сальнике
- Печень по-строгановски
- Язык отварной говяжий или свиной
- Говяжий язык в яблочном соусе
- Язык, жаренный в сухарях
- Язык свиной, запеченный с сыром
- Язык говяжий, жаренный в тесте
- Язык телячий по-бориспольски
- Язык говяжий под сметанным соусом
- Язык с яблоками по-крымски
- Язык под белым соусом с изюмом
- Язык телячий, запеченный в молочном соусе
- Котлеты из телячьих мозгов по-новгородски
- Мозги жареные
- Мозги, жаренные фри
- Мозги телячьи, запеченные в молочном соусе

        - Мозги телячьи по-польски
        - Потроха по-неаполитански
        - Ливер в сметане
        - Берлинский шницель
        - Вымя, тушенное с картофелем
        - Гуляш из говяжьего сердца или вымени
        - Солянка из сердца говяжьего, тушенного с овощами
        - Говяжье сердце, тушенное в соусе
        - Почки с картофелем и солеными огурцами
        - Почки говяжьи, свиные со сметаной
        - Почки по-русски
        - Почки в сметане по-старорусски
        - Лапшевик с мясом
        - Телячьи (или бараньи) семенники фри
        - Хаш (густой горячий кавказский суп из субпродуктов)
        - Студень прозрачный
    - Мясо и птица на вертеле или решетке
        - Как следует пользоваться решеткой и вертелом
        - Продолжительность жарки
        - Советы любителям мяса
- notes
    - 1

Михаил Зубаткин
500 лучших блюд из мяса

Вечером будете есть мясо и поутру насытитесь хлебом, и узнаете, что Я – Господь Бог ваш.

Исход, 16:12

О книге

Да простят меня вегетарианцы, индуисты, кришнаиты и постники – не для них эта книга. Она писалась мною в хорошем настроении – да и как можно скучать, коли выпало писать на такую актуальную, животрепещущую, близкую всем тему, как МЯСО.

Мясо занимает одно из самых важных мест в нашем питании.

Древние арабы уверяли, что есть три вида наслаждения: «… есть мясо, ездить на мясе и втыкать мясо в мясо» (последний пункт каждый пусть понимает в меру своей испорченности).

Евреи в Торе указали, что двумя изначальными занятиями человечества со времен грехопадения Адама и Евы были земледелие (которое придумал подлый Каин) и скотоводство (которое изобрел благородный, но погибший во цвете лет Авель). Так что хлеб и мясо неразлучны в рационе человечества, так же как мясо и гарнир к нему.

В то же время вовсе не все представители человечества включают в свой рацион мясо и вовсе не каждый день. Христиане не вкушают его по средам, пятницам и в периоды постов, вегетарианцы вообще не едят его – и ничего, живут. Это значит всего лишь то, что недостаток полезных веществ, содержащихся в этом продукте, они восполняют иными продуктами и иными веществами.

Наша книга посвящена различным способам приготовления различных видов мяса и сопутствующих им гарниров. Это будут рецепты не только праздничных блюд, но и обычных, повседневных, но от этого не становящихся менее важными для нашего рациона.

Итак, начнем, благословясь!

Что необходимо знать о мясе

Пищевая ценность мяса определяется прежде всего тем, что оно является носителем полноценного животного белка и жира. Мясо хорошо сочетается с самыми различными продуктами, овощами, крупами, макаронными изделиями.

Вес мяса при тепловой обработке (варка, жарение) уменьшается в среднем на 40 %, преимущественно за счет выделения воды из свертывающихся белков. Из 1 кг сырого мяса получается около 600 г вареного. Вместе с водой из мяса выделяются экстрактивные вещества, минеральные соли, витамины, водорастворимые белки. Все эти вещества растворяются в воде, в которой варится мясо, и образуют бульон, жир собирается на поверхности бульона. Пищевая ценность мяса при варке практически не уменьшается, так как самая ценная составная часть его – белки – сохраняется почти полностью, лишь небольшое количество белков переходит в бульон.

При **жарении** мясо также теряет влагу, которая выделяется главным образом в виде пара. Поэтому большая часть экстрактивных веществ остается в мясе. Благодаря сохранению в жареном мясе значительного количества экстрактивных веществ и образованию на его поверхности во время жарения специфической корочки оно имеет особенно приятный вкус и аромат. Ужаривается мясо на 35—38 %. Это значит, что из 1 кг сырого мяса получается 620—650 г жареного.

В продаже имеется мясо развесное, фасованное и в виде полуфабрикатов.

Туши крупного и мелкого рогатого скота для розничной продажи разрубают по правилам, установленным государственными стандартами.

Признаки доброкачественности мяса

Главными показателями свежести мяса являются его запах, цвет, консистенция. Однако в некоторых случаях для определения свежести мяса этих признаков недостаточно. Так, например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха.

Несвежесть может обнаружиться при пробной варке кусочка мяса. Иногда мясо протыкают разогретым ножом, так как бывает, например, что запах наружного слоя нормален, а в толще мышц уже начался процесс разложения.

Доброкачественное **остывшее и охлажденное мясо** покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам. Цвет его красный (мясо крупного скота), беловато-розоватый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина), сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается.

Говяжий жир должен быть белого, кремового или желтоватого цвета, твердый. Такой жир при разделывании не мажется, а крошится. Бараний жир должен быть белым, плотным, свиной – мягким, бледно-розового или белого цвета. Запах свежего мяса и жира приятный, без посторонних примесей.

Доброкачественное **мороженое мясо** на ощупь твердое и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и на разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу мелкие кристаллы льда. Даже при незначительном нагревании (например, если приложить палец) образуется ярко-красное пятно.

Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха. По запаху определить его свежесть можно только после того, как оно оттает.

Если мясо **дважды замораживалось,** то по качеству оно значительно ниже. Цвет дважды замороженного мяса на поверхности темно-красный, а на разрезе вишнево-красный. При согревании пальцем цвет мяса не изменяется. Мышцы и костный мозг должны быть красного цвета.

Мороженое мясо следует обмыть, положить в кастрюлю или тазик, накрыть и оставить так на 2—3 часа, чтобы оно постепенно оттаяло. Нельзя размораживать мясо в воде или класть его в теплое место, так как от этого качество мяса сильно ухудшается.

Говядина

Разварная говядина – бульи

1,2—1,6 кг мякоти горбушки огузка, 2 л воды, соль, букет гарни[1], толченые сухари.

Мякоть от горбушки огузка отбить, придать круглую форму, перевязать нитками, опустить в подсоленный кипяток, варить от 1 до 2 часов, добавить букет гарни, досолить.

Затем нарезать тонкими ломтями поперек волокон, выложить на блюдо, придать форму цельного куска, посыпать толчеными сухарями.

Заметьте, что это вовсе не рецепт приготовления говяжьего бульона. Тут надо выбирать – либо вы хотите получить хороший говяжий бульон и тогда кладете говядину в ХОЛОДНУЮ воду, либо желаете вкусную отварную говядину, тогда кладете мясо в ГОРЯЧУЮ воду.

Говядина разварная в картофельном пюре

1,0—1,5 кг мякоти говядины, 2 л воды, лавровый лист, соль, перец, букет гарни, 1 кг картофеля, 2 яйца.

Для соуса: 200 г грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 500 мл бульона, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец.

Приготовить картофельное пюре. Говядину отварить со специями в подсоленной воде, затем вынуть из бульона, разрезать, облить 2 желтками, положить пюре, подрумянить в духовке, облить ее грибным соусом.

Для приготовления соуса очищенные грибы и лук измельчить, обжарить, добавить муку, затем бульон, довести до кипения и заправить сметаной.

Рулет из разварной говядины

1,2—1,4 кг мякоти говядины, 2 л воды, лавровый лист, соль, перец, букет гарни, грибной соус.

Взять говядину от ссека, вынуть кости, отбить так, чтобы получился пласт, свернуть в рулет, перевязать нитками и отварить. Нарезать косыми ломтиками, полить грибным соусом (см. рецепт выше).

Голяшки говяжьи разварные

800 г мяса голяшек, 1 луковица, 50 г сала-шпик, хмели-сунели, соль, перец по вкусу, лавровый лист, 5—6 зубчиков чеснока, 0,5 л бульона.

Внешне кажется, что толстые жилы, пронизывающие мясо голяшечной части, в пищу не годятся, но при достаточно умелом приготовлении они превращаются в нежнейшие хрящики и просто тают во рту.

Вначале следует приготовить фарш. Мелко нарезанный шпик истолочь или пропустить через мясорубку (или давилку для чеснока), чеснок подавить, смешать со шпиком, добавить хмели-сунели, соль, черный молотый перец.

Мясо голяшек отделить от трубчатой кости, промыть. Нафаршировать мясо, прокалывая отверстия в мякоти и наполняя их фаршем. После этого проложить мясо кольцами нарезанного лука и свернуть в виде рулета. Положить в горшочек и, залив бульоном (говяжьим или куриным) или водой, поставить в духовку на 2,5—3 часа под крышкой. Под конец можно на 1 час крышку снять.

На гарнир можно подать жареный или отварной картофель.

Это блюдо прекрасно на вкус и в горячем и в холодном виде, только нарезать его желательно поперек волокон.

Говядина отварная с айвой и тыквой

200 г говядины, 15—20 г топленого сливочного масла, 200 мл воды, 20—25 г репчатого лука, 50 г айвы, 150 г тыквы, 10 г сахара, соль, корица.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками и обжарить до румяной корочки. Лук порезать кольцами и обжарить отдельно от мяса. Промыть и нарезать небольшими ломтиками айву. Очистить тыкву и нарезать на небольшие кусочки. Айву и тыкву выложить в сковороду (или сотейник), к мясу добавить лук, туда же влить воду, всыпать сахар, соль, корицу и варить в течение 2 часов.

Отварная говядина с овощами

160 г говядины, 80 г картофеля, 50 г свежей капусты, 25 г моркови, 20 г репы, 15 г корня петрушки, 25 г репчатого лука, лавровый лист, чеснок, перец горошком, зелень, соль.

Для соуса: 5 г масла топленого или жира свиного, 5 г муки.

Жирную говядину (лопатку или наружную часть задней ноги) нарезать кусочками толщиной 20– 30 мм (по 1 – 2 куска на порцию), погрузить в горячую воду и варить не менее 1 – 1,5 часа. После чего мясо переложить в другую посуду. Бульон процедить и снова положить в него мясо, добавить целые некрупные клубни очищенного картофеля, морковь, репу, петрушку, лук, нарезанные дольками, капусту – крупными кусками квадратной формы (шашками), лавровый лист, перец горошком, посолить и варить до готовности овощей. Затем бульон слить, приготовить белый соус (на жире спассеровать муку до золотистого цвета, развести бульоном), соединить с мясом и овощами, добавить чеснок, растертый с солью, после чего прокипятить.

При подаче положить мясо в глубокую тарелку малого размера вместе с овощами и соусом, посыпать зеленью петрушки или укропа.

Отварная говядина с соусом «белое» или «красное вино»

160 г говядины.

Для соуса: 30 мл вина, 10 г лука, 100 мл бульона, по 5 г корня петрушки, сельдерея, шампиньонов, 5 г муки, 10 г сливочного масла, лимонный сок, перец, соль.

Отварное мясо нарезать поперек волокон ломтями (по 1 – 2 на порцию). При подаче мясо положить на блюдо или тарелку, залить соусом «белое» или «красное вино», посыпать зеленью.

На гарнир подать отварной рассыпчатый рис, макароны, фасоль или сваренные в бульоне овощи.

Для приготовления соуса мелко шинкованный репчатый лук спассеровать на масле, залить светлым мясным бульоном, в котором варилось мясо, добавить нарезанные лапшой коренья петрушки, сельдерея, свежие шампиньоны и варить при слабом кипении в закрытой посуде примерно в течение часа. Затем влить белое или красное сухое вино, посолить, нагреть до кипения, добавить небольшими кусочками смесь подсушенной пшеничной муки со сливочным маслом и, помешивая, варить соус 12—15 минут. После этого заправить соус по вкусу лимонным соком, белым или красным молотым перцем и процедить, протирая при этом оставшиеся на сите лук и коренья. Процеженный соус, помешивая, еще раз прокипятить.

Говядина отварная (по-китайски)

270 г говядины, куриный бульон, 5 г соевого соуса, 10 г репчатого лука, 10 г зеленого лука, 10 мл водки, 10 г имбиря, по 10 г петрушки и укропа, 5 г сахара, бадьян, перец душистый, корица, гвоздика, соль.

Мякоть задней ноги нарезать небольшими кубиками (2 х 2 см), положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до полуготовности. После этого отвар слить и ввести незаправленный куриный бульон (мясо должно быть покрыто), добавить водку, соевый соус, имбирь, петрушку, укроп, бадьян, душистый перец, корицу, гвоздику, соль, сахар и варить до готовности на слабом огне.

Подавать мясо в глубокой тарелке вместе с бульоном, посыпав зеленым луком. Отдельно в пиале подать рис. Такое же блюдо можно приготовить из баранины или свинины.

Говяжья вырезка на пару

800 г говяжьей вырезки, 100 г шпика, 5—8 картофелин, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 2 корня петрушки, 2 морковки, 1 репа, 1 луковица, 1—2 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подготовленное мясо хорошо отбить, нашпиговать шпиком. На дно кастрюли положить сливочное масло, а на него мясо, мелко нарезанные морковь, корень петрушки, репу, лук, картофель, посолить, добавить лавровый лист, перец горошком и немного воды.

Во вторую кастрюлю, значительно большую по объему, чем первая, налить воду, довести ее до кипения, поставить в нее меньшую кастрюлю с мясом, накрыть крышкой и варить 2—2,5 часа, постоянно доливая выкипающую воду.

Готовую говядину выложить на блюдо, нарезать на ломтики, обложить овощами, с которыми она варилась, облить частью оставшегося после варки бульона, украсить зеленью петрушки.

Солянка сборная мясная на сковороде

Солянка – специфическое блюдо русской кухни, бывает как в жидком виде (вроде густого супа), и тогда подается на первое, бывает и в виде второго блюда – род сложной запеканки. В ней, как правило, бывают скомбинированы разные сорта мяса.

220 г тушеной капусты, 75 г говядины или баранины, 75 г козлятины или 70 г свинины, 25 г сосисок, 25 г сарделек, 20 г ветчины, 60 г говяжьих почек или 40 г говяжьего языка, 50 г соленых огурцов, 30 г каперсов, 10 г маслин, 10 г оливок, 55 г красного соуса, сухари, сыр, маргарин сливочный, ломтик лимона, плоды, ягоды маринованные, петрушка, укроп, соль.

Вареные сосиски, сардельки, ветчину, почки, язык, мясо нарезать тонкими небольшими ломтиками, слегка обжарить, добавить очищенные от кожицы и семян соленые огурцы, нарезанные дольками, оливки, маслины, каперсы, красный соус (см. рецепт на с. 40) и нагреть до кипения. На сковороду, смазанную жиром, положить часть тушеной капусты, на нее мясные продукты с соусом, овощами, сверху оставшуюся капусту, посыпать тертым сыром с молотыми сухарями или только сухарями, сбрызнуть жиром и запечь в духовке. Перед подачей на солянку положить ломтик лимона, посыпать зеленью и украсить маринованными плодами или ягодами и маслинами.

Азу по-татарски

200 г мяса, 15 г топленого масла, 15 г томат-пюре или 50 г свежих помидоров, 50 г соленых огурцов, 150 г картофеля, 40 г репчатого лука, чеснок, черный молотый перец, зелень, соль.

Говядину (или молодую конину) нарезать брусочками шириной 2 см и длиной 4 см, обжарить на сильно разогретой сковороде, сложить в кастрюлю, посолить и поперчить, добавить обжаренный нашинкованный репчатый лук и томат-пюре или помидоры, влить воду и кипятить 25—30 минут.

Картофель, нарезанный крупными ломтями или кубиками, обжарить до полуготовности, положить в кастрюлю с мясом, добавить мелко нашинкованные и спассерованные соленые огурцы и тушить до готовности.

Подать, посыпав рубленым чесноком и зеленью.

Азу под шубой

800 г мякоти телятины, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 5 картофелин, 100 г тертого сыра, майонез, растительное масло для жарки.

Говядину или телятину нарезать кусочками и, отбив, выложить на дно посуды. Посыпать мелко нарезанным чесноком и репчатым луком так, чтобы мясо было закрыто полностью. Нарезать соломкой сырой картофель и, посолив, положить на слой лука. Посыпать сверху тертым сыром, залить майонезом. Запечь в духовке.

Ростбиф

250 г говядины (тонкий и толстый край), 5 г жира, 5 г сливочного масла, 15 г хрена (корень), 50 мл мясного сока, перец.

Мясо – вырезку, спинную и поясничную части – посыпать солью, перцем, положить в сотейник или на противень с очень горячим жиром так, чтобы между кусками мяса было расстояние не менее 0,5 см, и обжарить на сильном огне до образования корочки. После этого довести ростбиф до готовности в духовке в течение 20 – 30 минут (в зависимости от величины кусков мяса), поливая через каждые 10—15 минут жиром, на котором он жарится. Жир, оставшийся после жарки мяса, нагреть на слабом огне и, когда вода испарится, слить. Полученный мясной сок процедить. Готовое горячее мясо нарезать поперек волокон по 2 – 3 кусочка на порцию, сбоку уложить строганый хрен, картофель (отварной или пожаренный) или сложный овощной гарнир, состоящий из 2—3 видов овощей и картофеля. Перед подачей полить мясным соком и сливочным маслом.

Ростбиф с соусом из помидоров

1,2 кг мяса, соль, перец, 2 ст. ложки топленого масла.

Для соуса: 200 г сала, 2 луковицы, 1 ст. ложка топленого масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 стакан крепкого говяжьего бульона, 425 г консервированных помидоров, 1 лавровый лист, 1 пучок тимьяна.

Нагреть духовку до 200 °С. Мясо натереть солью и перцем и обжарить со всех сторон в 2 ст. ложках топленого масла до появления румяной корочки. Положить в духовку на решетку и жарить 40 минут, подставив посуду, куда будет стекать жир.

Для приготовления соуса сало нарезать полосками средней толщины. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Пассеровать в оставшемся топленом масле до прозрачности.

Добавить томатную пасту. Влить говяжий бульон. Добавить помидоры и лавровый лист. Кипятить в течение 20 минут на слабом огне, приправив тимьяном, солью и черным перцем.

Завернуть ростбиф в алюминиевую фольгу и оставить в выключенной духовке на 20 минут. Подавать, полив соусом, вместе с жареным картофелем.

Ростбиф по-английски

400 г говяжьего мяса (вырезка), 40 г пшеничной муки, 80 г свиного жира, соль по вкусу.

Для маринада: 1—2 луковицы среднего размера, 2—3 шт. моркови, по 80 г корня сельдерея и корня петрушки, 80 г масла растительного, 2 ст. ложки сахара, лавровый лист, черный молотый перец и душистый перец по вкусу.

Вначале приготовить маринад: овощи натереть, добавить сахар, растительное масло, перец, лавровый лист и все тщательно перемешивать до тех пор, пока не начнет выделяться овощной сок.

В готовый маринад уложить кусочки мяса и поставить в прохладное место на сутки. Через 24 часа мясо очистить от овощей, запанировать в муке и обжарить в сковороде на сильно разогретом свином жиру со всех сторон. Затем на 15—20 минут сковороду с мясом поставить в духовку (следить, чтобы мясо внутри было розовым).

Готовый ростбиф нарезать тонкими ломтиками вдоль волокон, уложить на подогретое блюдо и полить соком, образовавшимся при жарке.

В качестве гарнира подойдут картофель (жареный или пюре), овощи и овощной салат.

Ростбиф с салатом из сельдерея

1 кг филейной части или тонкого края, соль, перец, 2 морковки (100 г), 2 луковицы (около 100 г).

Для салата: 1 сельдерей (50 г), 1 яблоко (100 г), 2 ст. ложки растительного масла, сок 1 лимона.

Мясо вымыть, обсушить с помощью салфетки и втереть в него со всех сторон соль и перец. На противень положить мясо, жиром вверх, запекать в горячей духовке при температуре 250 °С (на сильном огне) в течение 10 минут. Затем прибавить к мясу нарезанную кубиками морковь и кружочки лука и продолжать запекать в течение 25 минут.

Вынуть поджаренный ростбиф, а в противень налить несколько ложек воды, еще раз подогреть и подать соус вместе с мясом или в соуснице.

К жаркому на гарнир можно подать салат из натертых на овощной терке яблока и сельдерея. Салат приправить лимонным соком и немедленно подавать к столу. Салат будет более питательным и даже вкуснее, если добавить к нему 2 ложки растительного масла; вкусен он и без растительного масла, и при этом более полезный и менее калорийный.

Ростбиф из филея говядины

1,5—2 кг мяса, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец, 1 стакан холодной воды.

Срезать с куска мяса с костью лишний жир, обтереть мясо полотенцем, обвязать нитками, натереть солью. Положить на противень, облить маслом, подлить стакан холодной воды и поставить в горячую духовку. Подрумянить, переворачивая мясо. Поливать образовавшимся соком. Нарезать поперек волокон, уложить их на кости, подать в виде целого куска. С мясного сока снять жир, процедить. Ростбиф можно гарнировать жареным картофелем, картофельными крокетами, цветной капустой, зеленым горошком, луком-шалотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром пармезан.

Ростбиф на вертеле

1,5—2 кг филея, 2—3 луковицы, 1,5 стакана растительного масла, соль, перец.

Подготовить 1,5 – 2 кг филея, посыпать ломтиками лука, облить растительным маслом, оставить на 1 сутки, переворачивая и обливая маслом через 3—4 часа. Затем посолить, посыпать перцем, обернуть в промасленную бумагу, прикрепить к вертелу (или положить на рашпор), жарить 3—4 часа, поливая соком.

Под вертел подставить противень. За 15 минут до подачи снять бумагу, посолить, подрумянить. Ростбиф можно гарнировать жареным картофелем, картофельными крокетами, цветной капустой, зеленым горошком, луком-шалотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром пармезан. Ростбиф посыпать тертым хреном.

Фаршированные рулетики из ростбифа

На 6—7 порций: 200 г кабачков (цукини), 1 плод авокадо средних размеров, 60 г репчатого лука, $^1/_2$ ч. ложки молотого чили, по 2 ст. ложки оливкового масла и белого виноградного уксуса, соль, 16 ломтиков готового ростбифа, листья салата-латука, 3 вареных яйца, редис на гарнир.

Это закусочное блюдо подается в холодном виде.

Нарезать 16 тонких ломтиков холодного ростбифа. Потушить очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками кабачки (цукини) в кипящей соленой воде в течение 3 минут, пока мякоть не станет нежной; охладить. Разрезать авокадо пополам, вынуть косточку и положить мякоть в миксер. Добавить кабачки (цукини) и смешивать до получения однородной массы. Переложить в средних размеров посуду, добавить мелко нарубленный лук, молотый чили и уксус. Хорошо размешать и посолить. Положить по 1 чайной ложке полученного фарша на каждый ломтик ростбифа, скатать мясо в трубочку и закрепить деревянной зубочисткой.

Положить листья латука на плоское сервировочное блюдо. Выложить рулетики по кругу, подобно спицам колеса. Взять 3 яйца, сваренных вкрутую и разрезанных пополам, вынуть и раскрошить яичные желтки. Поместить их в центр блюда. Нарезать белки тонкими полосками и проложить ими рулетики. В качестве гарнира использовать редис.

Говядина, запеченная с луком и картофелем

220 г говядины, 170 г картофеля, 2 луковицы, $^1/_2$ стакана бульона, майонез, 5 г сливочного маргарина, 5 г сыра, 5 г столового маргарина.

На порционную сковороду, смазанную маргарином, положить 1 или 2 ломтика вареной или тушеной говядины. Мясо обложить ломтиками вареного картофеля или картофельным пюре, обильно посыпать обжаренным до полуготовности репчатым луком, влить бульон, залить майонезом, добавить тертый сыр и запекать в духовке до образования золотистой корочки.

Антрекот с луком

500 г говядины, 2—3 луковицы, растительное масло для жарки, свежая зелень, соль, черный молотый перец.

Говядину нарезать поперек волокон ломтиками толщиной примерно 1 см, хорошо отбить, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон до образования румяной поджаристой корочки, выложить на блюдо. Нарезать кольцами репчатый лук и обжарить его в той же сковороде, где жарилось мясо, до золотистого цвета. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа, кольцами лука, с жареным или отварным картофелем, свежими или консервированными овощами, лимоном, маслинами.

Антрекот по-бретонски

500—600 г говяжьего мяса, 1 ст. ложка оливкового масла (или любое растительное рафинированное масло), 1 небольшая луковица, 50—60 г сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Кусок говяжьей вырезки слегка отбить, натереть солью, перцем, полить оливковым маслом и оставить на 30 минут при комнатной температуре. Затем поджарить на сливочном масле с обеих сторон до образования корочки, внутри мясо должно оставаться слегка сырым. Смешать сливочное масло с репчатым луком, зеленью петрушки и черным молотым перцем. Полученным зеленым маслом покрыть дно блюда, положить на него антрекот, накрыть и поставить блюдо на водяную баню на 5—10 минут. При подаче полить мясным соком. В качестве гарнира подать картофельное пюре.

Бифштекс натуральный

160 г говядины (вырезка), 10 г сливочного масла, 50 мл мясного сока, 15 г корня хрена, соль, перец.

Из утолщенной части филейной вырезки (головка) нарезать порционные куски толщиной 2—3 см и слегка отбить до толщины 1,5—2 см, придавая им овальную или круглую форму. Перед жаркой мясо посыпать перцем и солью. Жарить бифштекс в небольшом сотейнике или порционной сковороде на сливочном масле или маргарине в течение 7—15 минут. При подаче бифштекс положить на тарелку или блюдо, полить маслом и мясным соком.

Гарнировать жареным картофелем и строганым хреном.

Бифштекс с луком по-деревенски

200 г говядины, 10 г топленого сала, 140 г репчатого лука, 5 г пшеничной муки, растительное масло для фритюра, 150 г гарнира, перец, соль.

Лук нарезать кольцами, запанировать в муке и жарить во фритюре. Из утолщенной части вырезки нарезать бифштексы толщиной 2—3 см, слегка отбить, посыпать солью и перцем, положить на горячую сковороду с жиром и жарить с обеих сторон до образования коричневой корочки. Довести до готовности в духовке.

При подаче на готовый бифштекс положить жареный лук.

На гарнир подать отварные или припущенные овощи, жареный картофель. Можно подать комбинированный гарнир.

Бифштексы барбекю с ромом

1 кг мяса из огузка, 0,75 стакана рома, 2 раздавленных зубчика чеснока, 1 ч. ложка молотого чили, 1 ст. ложка мелко нарезанного свежего кориандра, 0,5 ч. ложки соуса «табаско», мексиканский рис, «пережаренные» бобы, салат для украшения.

Нарезать мясо на куски толщиной 0,5 см. Смешать ром, чеснок, молотый чили, кориандр и соус «табаско». Обмыть мясо холодной водой и обсушить. Положить в мелкую жаропрочную тарелку и залить ромовой смесью. Закрыть и оставить не меньше чем на 20 минут, но лучше на несколько часов в холодильнике. Разогреть барбекю или прогреть гриль до максимальной температуры. Выложить мясо с тарелки; маринад сохранить.

Положить бифштекс на горячую решетку барбекю или на очень горячий гриль и жарить каждую сторону по 5 минут или дольше, переворачивая, если требуется, и часто поливая маринадом. Подавать с мексиканским рисом, «пережаренными» бобами и салатом.

Если мясо хранилось в холодильнике, перед готовкой выдержать его 45 минут при комнатной температуре.

Бифштекс фермерский

160 г говядины, 15 г свиного жира, 25 г репчатого лука, 5 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль.

Мясо вымыть, очистить от пленок и нарезать поперек волокон ломтиками. Каждый ломтик отбить до толщины 1,5—2 см, слегка порубить ножом, надрезать по краям, придавая округлую форму, посыпать мукой и непосредственно перед жареньем посолить.

Лук, нарезанный кружочками, подрумянить в жире, выложить из сковороды, сильно разогреть оставшийся жир и жарить на сильном огне бифштексы по 1—2 минуты с каждой стороны так, чтобы снаружи образовалась румяная корочка, а внутри мясо осталось розовым. Посыпать мясо поджаренным луком и поставить на несколько минут в духовку. Одновременно на специальной сковороде приготовить яичницу-глазунью; подать бифштекс на сковороде, накрыв яичницей и украсив луком.

Гарнир – картофель и овощи. Можно подавать также с зеленым салатом или салатом из сырых овощей.

Бифштекс с перцем (I)

250 г филе говядины, 4 ст. ложки оливкового масла (или любое растительное рафинированное), 4 ст. ложки коньяка, $^1/_2$ стакана десертного белого вина, 8 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки концентрированного мясного бульона, черный молотый перец, соль.

С куска говяжьей вырезки срезать весь жир и разрезать на 2 порционных куска толщиной около 5 см. Мясо натереть солью, обильно посыпать перцем и обжарить на сильном огне на растительном масле с обеих сторон. Затем на среднем огне довести мясо до желаемой степени готовности.

Готовое мясо выложить на тарелку. В сковороду, в которой жарилось мясо, влить вино, коньяк, мясной концентрированный бульон и довести до кипения. Размешать полученный сок и полить им мясо.

Бифштекс с перцем (II)

250 г филе говядины, 4 ст. ложки оливкового масла (или любое растительное рафинированное), 4 ст. ложки коньяка, $^1/_2$ стакана десертного белого вина, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки концентрированного мясного бульона, черный молотый перец, соль.

С куска говяжьей вырезки срезать весь жир и разрезать на 2 порционных куска толщиной около 5 см.

Мясо натереть солью и обжарить на сильном огне на растительном масле с обеих сторон. Затем на среднем огне довести мясо до желаемой степени готовности. Готовое мясо выложить на тарелку. Молотый черный перец заранее залить сухим вином, оставить настаиваться.

В сковороду, в которой жарилось мясо, влить вино с перцем, коньяк, мясной концентрированный бульон и довести до кипения. Размешать полученный сок и им полить мясо.

Бифштекс по-мексикански

200 г говяжьей вырезки, 25 г растительного масла, 75 г репчатого лука, 75 г сладкого стручкового перца, 75 г помидоров, чеснок, черный молотый перец, соль.

Порционные куски мяса натереть чесноком, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле так, чтобы внутри они оставались розовыми.

Выложить на блюдо и поставить на водяную баню. На той же сковороде тушить 10 минут нарезанные лук и сладкий стручковый перец, затем положить четвертушки помидоров, тушить еще 5 минут, выложить овощи поверх бифштексов и сразу же подать со свежей булкой и картофельным пюре.

Бифштекс утренний по-гамбургски

1 кг мяса из толстого края, растительное масло, лук, соль, перец, 200 г тушеных рыжиков, 12—16 штук вареных маленьких картофелин, 12—16 яиц, репчатый лук, бульон.

Взять мясо из толстого края, разрезать на 6—8 порций, смазать растительным маслом, посолить. Поджарить на сковородке лук и положить 1 порцию бифштекса, поджарить, перевернуть на другую сторону. С одной стороны бифштекса положить ложку тушеных рыжиков (сморчков), с другой – маленькие цельные картофелины, а по двум противоположным – вбить по 1 яйцу.

Все это облить 2 ложками бульона, в сковородке или сотейнике подать на стол.

Стейк говяжий (бифштекс в яйце)

200 г мяса, 1 яйцо, 25 г голландского сыра, 20 г сливочного масла, 150 г припущенного риса, 50 г томатного соуса, цедра лимонная, соль, перец.

Говядину или телятину нарезать по одному куску на порцию, отбить, посолить, поперчить, обкатать отбивную в льезоне из одного яйца и тертого голландского сыра и жарить в масле на слабом огне до образования светлой корочки. На припущенный рис положить готовую отбивную, которую засыпать измельченной лимонной цедрой и полить томатным соусом.

Бифштексы австралийские с бананами

600 г говяжьей вырезки, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 яйцо, 1 желток, 2 банана, 1 небольшая луковица, 3 ст. ложки сливок, 1 неполная ст. ложка муки, перец, соль, панировочные сухари, 1 ст. ложка тертого хрена,1 щепотка сахара.

Мясо нарезать на тонкие ломтики и отбить. На сковороду положить столовую ложку сливочного масла и жарить бифштексы с обеих сторон в течение 6 минут. Бананы разрезать вдоль на две части, обвалять в муке, посыпать солью и перцем, затем обмакнуть в яйце, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в оставшемся масле. Бифштексы посолить и поперчить и отставить на край плиты.

Сливки смешать с тертым хреном и желтком и, помешивая, соединить с соусом, оставшимся от жаренья бифштексов. Приправить по вкусу солью, перцем и сахаром и вылить получившуюся смесь на бифштексы.

Лангет с грибным соусом

700 г говядины, 150 г фибов, 100 г жира, 10 г фасного перца, 300 г сметаны, 50 г муки, соль, черный перец, зелень петрушки.

Мясо нарезать поперек волокон, отбить, посолить, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон в кипящем жире. Растворить в жире красный перец, долить 1 – 2 ложки горячей воды. Грибы нарезать тонкими ломтиками, обжарить в ж^е, посолить, присоединить к мясу, поперчить. Тушить до готовности, время от времени подливая горячей воды. Заправить со смешанной с мукой сметаной и тушить 10—15 минут.

Подавать лангеты следует, полив соусом, в котором оно тушилось, и посыпав зеленью петрушки. В качестве гарнира подать отварной или картофельное пюре.

Турнедо «Россини» (жареная говяжья вырезка)

160 г вырезки, 100 г белого хлеба, 10 г сливочного масла, 50 г паштета из гусиной печенки или колбасы яичной ливерной, 100 г помидоров, 1/4 шт. лимона, зелень петрушки, соль.

Вырезку нарезать поперек волокон; ломти мяса слегка отбить, посолить, обжарить с обеих сторон на масле и уложить на ломтики поджаренного на масле белого хлеба. Сверху положить по ломтику паштета или ливерной колбасы и украсить четвертушками помидоров, лимоном, веточками петрушки.

Говядина, маринованная по-берлински

200 г говядины, 30 г репчатого лука, 20 г моркови, 15 г корня петрушки, 10 г корня сельдерея, 50 г 3 %-ного уксуса, 50 мл воды, лавровый лист, перец черный горошком, соль.

Нарезанные ломтиками морковь, лук, корень сельдерея, корень петрушки, а также лавровый лист, черный перец горошком, соль залить уксусом и таким же количеством воды и кипятить. Мясо поместить в эмалированную или фаянсовую посуду, залить охлажденным маринадом, накрыть салфеткой, смоченной в маринаде, и мариновать в течение 3 дней. Затем мясо насухо обтереть, обжарить, уложить в кастрюлю вместе со слегка поджаренным луком, морковью, корнем петрушки, залить до половины маринадом и бульоном и тушить под крышкой в духовке. Мясо нарезать ломтями и слегка полить образовавшимся соусом.

Отдельно подать краснокочанную капусту с яблоками и картофельное пюре.

Карбонад по-креольски

100 г свиного жира, 1 кг говяжьего или телячьего мяса, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2 стручка зеленого перца, 3 помидора, 1 корень петрушки, $^1/_2$ корня сельдерея, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, соль, майоран, кайенский перец (чили или красный жгучий перец), тимьян, зелень петрушки, 0,25 л белого вина, 0,5 л мясного бульона, 4 картофелины, 250 г очищенной тыквы, 2 яблока, 200 г винограда, 100 г кукурузы, 2 персика, 100 г риса.

Мясо нарезать кубиками и тушить в жиру до образования коричневой корочки. Очищенные коренья, лук, перец, помидоры нарезать и добавить к мясу. Подлить мясной бульон, влить вино, добавить пряности и зелень и тушить приблизительно 1 час. Потом положить нарезанный картофель, тыкву, яблоки, а еще через 15 минут – предварительно отваренную кукурузу, персики и ягоды винограда. Эту смесь еще немного потушить и перемешать. Одновременно приготовить рис, который добавляется в блюдо перед окончанием варки. Мясную смесь можно подавать к столу в очищенной половинке тыквы.

Блюдо не должно быть слишком жидким.

Мясо по-преображенски

320—400 г филейной вырезки, $^1/_2$ стакана сухого белого вина, специи по вкусу, 120 г муки, 120 мл молока, 60 г растительного масла, 1 яйцо, 60 г кулинарного жира, соль, зелень, майонез, кетчуп.

Мясо нарезать кусочками размером 10 х 1,5 см. Замариновать в сухом белом вине с добавлением специй в течение от 40 минут до 1 часа. Приготовить тесто-кляр по следующему рецепту: в теплое молоко всыпать просеянную муку, добавить соль и яичный желток. Все хорошо перемешать. В готовое тесто перед жаркой ввести хорошо взбитый белок. Кусочки мяса обмакнуть в кляр и опустить в кипящий фритюр (пополам жир и растительное масло). Жарить до образования золотистой корочки.

Кусочки мяса уложить на блюдо в виде пирамиды или колодца и украсить зеленью и овощами. Отдельно подайте соус – майонез с кетчупом.

Говядина, тушенная в собственном соку

125 г говядины, 20 г томат-пюре, 10 г говяжьего топленого сала, по 30 г корня моркови, сельдерея и петрушки, 40 г репчатого лука, $^1/_3$ стакана сухого вина (по желанию), 5 г муки, соль, перец, зелень.

Крупные куски говядины от задней ноги или лопатки посыпать солью и перцем, обжарить на топленом говяжьем жире до образования поджаристой корочки вместе с морковью, корнем петрушки, сельдерея, репчатым луком. После этого мясо и овощи переложить в другую посуду, а противень или сотейник, в котором жарилось мясо, нагревать до тех пор, пока не выпарится жидкость. Затем слить жир и добавить в него воду. Полученный мясной сок использовать при тушении мяса. Обжаренные куски мяса вместе с овощами поместить в глубокую посуду, залить мясным соком, посыпать перцем, можно добавить сухое виноградное вино, и тушить на слабом огне до готовности.

На бульоне, оставшемся после тушения мяса, приготовить соус с пассерованной пшеничной мукой и томатом-пюре.

При подаче нарезать мясо по 1 – 2 кусочка на порцию, полить соусом, посыпать зеленью. В качестве гарнира подойдут картофель, овощи, макаронные изделия.

Говядина, тушенная в пиве с луком

300 г говядины, 200 г репчатого лука, растительное масло для жарки, горчица, тмин по вкусу, 2 хлебные корки, 1 ч. ложка цедры лимона, 250 мл пива, соль, перец, зелень.

Лук мелко нарезать, смешать с солью, перцем и горчицей. Этой смесью натереть мясо и дать постоять. Потом мясо быстро обжарить, залить пивом, добавить тмин, хлебные корки и лимонную цедру. Тушить до мягкости мяса.

Пиво лучше всего брать темное. Если появится горьковатый привкус, можно добавить чуть-чуть сахара.

На гарнир можно подать рис.

Говядина, тушенная в пиве с овощами

250 г говядины, 100 г овощей, 50 г говяжьего топленого сала, 200 г красного основного соуса, 150 мл пива, соль, перец, зелень.

Крупные куски говядины от задней ноги или лопатки посыпать солью и перцем, обжарить на топленом говяжьем сале до образования поджаристой корочки вместе с морковью, корнем петрушки, сельдерея, репчатым луком. После этого куски мяса переложить в другую посуду, а противень или сотейник, в котором жарилось мясо, нагревать до тех пор, пока не выпарится жидкость. Затем полученный мясной сок развести водой. Обжаренные куски мяса вместе с овощами поместить в глубокую посуду, залить мясным соком, добавить перец, красный основной соус *(рецепт см. ниже)* и пиво. Тушить на слабом огне до готовности.

При подаче нарезать мясо по 1—2 кусочка на порцию, полить процеженным соусом, посыпать зеленью петрушки. Гарнир – картофель, морковь, репа, кабачки и др.

Красный основной соус для мяса

Этот соус используется как основа для приготовления различных производных красных соусов – с луком, грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями.

Бульон коричневый – 1 л, маргарин сливочный – 30 г, морковь – 80 г, петрушка (корень) – 20 г, лук репчатый – 40 г, мука пшеничная – 50 г, томат-пюре – 200 г, сахар – 5 г.

Из обжаренных мясных костей сварить коричневый бульон и процедить. Часть этого бульона ($^1/_5$) слить в отдельную посуду, охладить (примерно до 50 °С), всыпать просеянную, спассерованную без жира пшеничную муку (красная пассеровка) и размешать проволочным венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комков. В остальной бульон положить пассерованное томат-пюре, пассерованные коренья и лук, нагреть до кипения, затем влить бульон, смешанный с мукой, тотчас размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение одного часа.

По окончании варки соус подкрасить жженым сахаром и процедить; оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

Для приготовления жженки сахарный песок положить на сковороду, смочить водой и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть до образования темно-коричневой (почти черной) окраски, затем влить холодную воду (2 части воды на 1 часть сахара). Когда сахар растворится, снять с огня и процедить.

На 1 л соуса для жженки расходуется 5 г сахарного песка.

Тушеная говядина с грибным соусом

1,2 кг говядины с края, соль, 100 г шпика, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 3 стакана кипятка.

Для соуса: 12 маринованных грибов, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки уксуса или сока крыжовника.

Выбить скалкой 1,2 кг говядины с края, посолить. Шпик нарезать ломтиками, разрезать луковицу на 4 части, положить на дно кастрюли, сверху – говядину, потушить. Затем обсыпать мясо ложкой муки и облить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза. Переложить говядину в другую кастрюлю, облить соусом.

Маринованные грибы нашинковать, поджарить в масле, положить в полученный после тушения мяса соус, долить 2 ложки уксуса или сока крыжовника.

Говядина, тушенная с красным вином

1,2 кг говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка зеленого лука, ломтики шпика и ветчины, 2 моркови, щепотка соли, перца, $^{2}/_{3}$ стакана красного вина, $^{3}/_{4}$ стакана сметаны, $^{1}/_{3}$ стакана бульона, тесто для обмазки, 2 ст. ложки уксуса или сока крыжовника.

Говядину отбить и положить в горшок, добавить луковицу, зеленый лук, на дно и наверх – ломтики шпика и ветчины, кусочки моркови, соль, перец. Подрумянить говядину, влить красного вина, сметаны, бульона, закрыть горлышко тестом, поставить в духовку на 3 часа. Перед подачей снять с соуса жир, вынуть шпик, влить 2 ложки уксуса или сока крыжовника, вскипятить. Мясо разрезать, уложить на блюдо и облить соусом.

Говядина, тушенная по-московски

600—800 г говядины, 100 г шпика, 3 луковицы,1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ломтика ржаного хлеба, $^1/_2$ стакана муки, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана бульона, $1/_2$ стакана сметаны, 2—3 лавровых листа, $^1/_2$ ч. ложки перца горошком, 4—6 картофелин, зелень петрушки, соль по вкусу.

Кусок мяса от задней ноги или лопатки нарезать широкими ломтями, посолить, обвалять в муке и обжарить на масле с обеих сторон до образования поджаристой корочки.

Смешать репчатый лук, морковь и корень сельдерея, нашинкованные соломкой, ржаной хлеб, нарезанный мелкими кубиками, лавровый лист, перец горошком, соль.

Дно кастрюли или глиняного горшка выложить тонкими ломтиками шпика. На него положить слой из ломтей обжаренного мяса, а на мясо – слой овощной смеси. Затем снова слой мяса и слой смеси. Продукты залить бульоном так, чтобы он только покрывал второй слой мяса.

Довести бульон до кипения. Затем поместить все в разогретую духовку. (Если мясо готовится в горшочках, их следует сразу ставить в духовку.) Тушить мясо в течение 2 – 2,5 часа под крышкой. За 20—25 минут до окончания тушения добавить сметану.

К готовому мясу отдельно подать отварной картофель.

Если мясо тушилось в порционных горшочках, то подавать его следует в них же, посыпав сверху мелко нарезанной зеленью петрушки.

Говяжье жаркое шпигованное

1 кг говядины, 150 г шпика, 3 луковицы, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, соль.

Это весьма простой рецепт, не требующий предварительного маринования мяса в течение нескольких дней. Мясо вымыть, очистить от жил и пленок, отбить, посолить и дать полежать около часа. При желании можно мясо в это время нашпиговать шпиком, в таком случае следует заранее приготовить большое количество мелко нарезанного шпика.

Дно сотейника обложить тонкими ломтиками шпика, сверху положить мясо, на него черный перец, душистый перец, лавровый лист, а сверху еще ломтики шпика. Все прикрыть кружками лука и еще раз посолить.

Поставить подготовленное мясо в горячую духовку и жарить, прикрыв сотейник крышкой, приблизительно в течение 2 часов, периодически поливая водой.

Нарезать готовое мясо ломтиками, полить соусом, образовавшимся во время жаренья. К мясу подать хлеб и овощной салат.

Жаркое по-гусарски

1 кг говядины, сок $^1/_2$ лимона, 3 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, 4 средней величины луковицы, 30—40 г растительного масла, 30 г размятого белого хлеба, 1 сырой желток, соль, перец по вкусу.

Цельный кусок мяса около 1 кг отбить несильно, натереть соком $^1/_2$ лимона и оставить в холодном месте примерно на 1 час.

Затем мясо обвалять в муке и обжарить в 50 г масла до румяной корочки. Переложить в сотейник с небольшим количеством воды и запечь под крышкой, переворачивая, в течение 45 минут. Вынуть мясо и, когда немного остынет, сделать глубокие надрезы шириной 6—8 мм так, чтобы внизу оставались неразрезанные участки. Каждый второй разрез заполнить фаршем: 3 средней величины луковицы мелко порубить и потушить в 30—40 г растительного масла, не доводя до золотистого цвета, добавить размятого белого хлеба, посолить, поперчить по вкусу и ввести сырой желток. Мясу придать прежнюю форму.

В соус, оставшийся в сотейнике, добавить 20 г муки и 1 луковицу, нарезанную тонкими кольцами, тушить до тех пор, пока лук не станет мягким, затем влить 100 мл кипятка, положить мясо и запекать в духовке под крышкой 35—40 минут. Готовое мясо выложить целиком на блюдо.

Подавать с картофельным пюре: на каждую порцию по 2 куска мяса с фаршем между ними.

Жаркое с сухофруктами

1,2—1,5 кг говядины, 100 г сливочного масла, 2—3 луковицы, по 100 г чернослива, кураги, изюма, сушеных яблок, соль.

Говядину порезать небольшими кусочками и слегка обжарить на сковороде. В кастрюле растопить масло и добавить мелко нарезанный лук. Обжаренное мясо тушить на небольшом огне около часа. Затем в мясо добавить горсть предварительно замоченного чернослива, столько же кураги, изюма и яблок. Продолжать тушить еще 2 – 2,5 часа. Посолить примерно за час до готовности.

Зразы с горчицей

600 г говядины без костей: филей, оковалок, толстый и тонкий край, 40 г жира (маргарин), 20 г муки, 50 г шпика, 100 г репчатого лука, 30 г горчицы (не острой), 40 г молотых сухарей, соль, перец, 125 г сметаны (20 %-ной).

Мясо очистить от сухожилий и пленок, вымыть, нарезать ломтями поперек волокон. Посолить, намазать тонким слоем горчицы, положить на каждый ломтик нарезанные мелкими кубиками лук, тонкой лапшой шпик, посыпать перцем и молотыми сухарями. Свернуть каждый ломтик в виде рулончика, завертывая бока, и закрепить, чтобы не развернулись, специальными шпильками или заостренными деревянными палочками (например, зубочистками). Каждый рулетик обсыпать мукой и солью, подрумянить со всех сторон на сковороде с жиром и переложить в кастрюлю. Сковороду, на которой обжаривалось мясо, ополоснуть холодной водой и вылить эту воду в кастрюлю, в которой будут тушиться рулетики. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить мясо на маленьком огне, пока оно не станет мягким. Прибавить к соусу остатки муки, приправить по вкусу, если это будет необходимо, солью, перцем, еще раз прокипятить, смешать со сметаной, еще немного потушить.

Готовые зразы переложить на блюдо, вынув предварительно шпильки или палочки, полить соусом. Вокруг положить вареный или жареный картофель. Вместо картофеля можно приготовить рассыпчатую гречневую или перловую кашу или же макароны. К зразам можно подать соленые огурцы.

Зразы говяжьи а-ля Нельсон

1 кг говядины, 200 г фарша из говядины и свинины, 2 яйца, 50 г грибов, 50 г шпика, 2 луковицы, растительное масло для жарки, 3 ст. ложки сухарей, соль, перец.

Кусок говядины порезать полосками и отбить так, чтобы получились тонкие ломтики мяса. Или же, если возможно, отбить одну большую тонкую отбивную.

Затем заняться фаршем: вбить 2 яйца, хорошо вымешать, положить на доску, раскатать блином. Сварить грибы, измельчить, прибавить к ним мелко нарубленный шпик, 2 поджаренные в масле луковицы, 3 ложки сухарей, посолить, положить перец, выложить фарш на отбивную (отбивные), свернуть в трубку, перевязать ниткой или скрепить зубочистками, подложить масла и потушить в кастрюле. Разрезать мясо на 6—8 частей, облить бульоном.

Ринц «Роляде» (зразы по-немецки)

150 г говядины (передняя часть), 35 г свинины, 20 г сливочного масла, 2 луковицы, 80 г соленых огурцов, $^1/_2$ ч. ложки готовой горчицы, зелень.

Говядину нарезать по два кусочка на порцию, слегка отбить и смазать горчицей. Положить на каждый кусочек мяса ломтики соленых огурцов, крупно нарезанный пассерованный лук, покрыть свиным фаршем, свернуть, как зразы, завязать ниткой или скрепить шпажкой. Жарить на сковороде, затем уложить в сотейник, залить водой и тушить до готовности с добавлением пучка зелени.

Подавать с макаронами, морковью или жареным картофелем под соусом, полученным от тушения.

Зразы с грибной начинкой

1 кг фарша, 2 рубленых отваренных яйца, 40 г сливочного масла, 40 г сваренных грибов (можно сушеных), растительное масло для фритюра.

Телячий или говяжий фарш раскатать в лепешки, нафаршировать смесью из рубленого отваренного яйца, сливочного масла и сваренных грибов. Придать котлетам продолговатую форму, обвалять в тертом хлебе и обжарить во фритюре.

Зразы польские

200 г говядины, 25 г топленого масла, 30 г жира, 25 г томат-пюре, 60 г репчатого лука, яйца или грибы, 50 г сухарей, 25 г пшеничной муки, морковь, петрушка (корень), перец, зелень.

Вначале приготовить фарш: нашинкованный репчатый лук спассеровать на топленом масле, смешать с пшеничными сухарями, вареными шинкованными яйцами или с поджаренными белыми грибами, рубленой зеленью петрушки или укропа и перемешать.

На тонко отбитые плоские куски говядины положить фарш, завернув мясо в виде маленьких колбасок. Каждую колбаску перевязать нитками, посолить, обжарить и потушить. Через час вынуть мясо из бульона и удалить нитки. В бульон, в котором тушилось мясо, добавить томат-пюре, нашинкованные поджаренные овощи, пассерованную муку и варить 15—20 минут, затем процедить. Залить этим соусом мясо и тушить при слабом кипении в закрытой посуде до готовности мяса. При подаче мясо полить соусом.

На гарнир подать гречневую кашу или картофельное пюре.

Зразы с хреном

1,8 кг фарша из говядины, 120 г сала на обжарку, 150 г хрена, 60 г горчицы столовой, 300 г сухарей, 120 г сливочного масла или маргарина, соль, перец.

Из говяжьего фарша, соленого, перченого и слегка разведенного водой, сформовать зразы (продолговатые котлеты). Тертый хрен смешать с горчицей и молотыми белыми сухарями, в этой смеси обвалять со всех сторон каждую котлету, обжарить на сковороде, а потом, добавив чуточку воды, накрыть крышкой и довести до готовности.

Наилучший гарнир к этому блюду – жареный картофель.

Клопс

1 кг говяжьего филея, соль, мука, сливочное масло, черный молотый перец, лавровый лист, 1 луковица, 3—4 ст. ложки воды, $^1/_2$ стакана бульона, $^1/_2$ стакана сметаны.

Говяжий филей 1 кг весом разрезать на 6 – 8 порций, тонко отбить, посолить, обвалять в муке. Дно кастрюли смазать маслом, положить черный перец, лавровый лист, говядину. Пересыпать каждый кусок мяса измельченным луком, подлить воды, $^1/_2$ стакана бульона; тушить, пока бульон не загустеет, а мясо не подрумянится. В соус положить $^1/_2$ стакана сметаны.

Шнель-клопс

1,2 кг говядины, соль, мука, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, черный молотый перец, 3 ст. ложки сметаны.

1,2 кг говядины нарезать длинными кусками, отбить, посолить, обвалять в муке, потушить в сотейнике лук на сливочном масле, добавить мясо, черный перец, тушить 10 минут, перемешивая. клопс 3 ложки сметаны, прокипятить. отваренным в соленой воде картофелем.

Положить в Гарнировать

Поджарка кубанская

200 г говядины или 150 г свинины, 150 г репчатого лука, 20 г томат-пюре или 5 г соуса «Краснодарский», 15 г топленого масла, 150 г гарнира, соль.

Мясо нарезать кусочками весом 10—15 г, положить на подогретую сковороду с маслом и жарить до готовности. Затем добавить мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томат-пюре или соус «Краснодарский», посолить и довести до кипения.

Подавать поджарку на той же сковороде, с гарниром или без него. Гарнировать картофелем и отварными или припущенными овощами, рассыпчатыми кашами, фасолью, заправленной соусом, макаронами с маслом.

Мясо по-французски

1 кг отборной говядины, 2 крупные луковицы, 2 крупные картофелины, маринованные или соленые грибы или огурцы, 250 г майонеза, сыр или 2 яйца, соль, пряности по вкусу.

Мясо нарезать тонкими полосками поперек волокон, уложить на дно сковороды, посолить, положить пряности по вкусу. Сверху уложить нарезанный кольцами лук – 1,5 луковицы; надо, чтобы все мясо было равномерно покрыто. Смазать все поверху майонезом, на него уложить нарезанный кружочками картофель, так чтобы равномерно накрыть весь лук, да еще и в два слоя. Сверху уложить мелко нарезанные грибы или огурцы, затем опять слой лука. Смазать оставшимся майонезом и посыпать тертым сыром или залить яйцами.

Все поместить в разогретую духовку. Температуру держать сначала 200—250 ˚С, чтобы сыр схватился, а затем снизить до 150 ˚С, чтобы не подгорело. Это блюдо держат в духовке примерно час. Можно еще снизить температуру и подержать подольше, тогда мясо станет нежнее.

Говядина, запеченная с сыром

300 г говядины, 10 г топленого масла, 10 г муки, 200 мл бульона, 50 мл белого столового вина, 40 г сыра, толченый мускатный орех, перец, соль.

Кусок отварной говядины нарезать широкими кусками толщиной 1 см. Пассеровку (топленое масло и мука) разбавить бульоном, влить белое столовое вино, кипятить, помешивая, 5—6 минут, посолить, добавить перец и толченый мускатный орех. Вылить половину этого соуса в посуду для запекания, посыпать тертым сыром, уложить туда ломтики мяса, залить соусом и вновь посыпать тертым сыром.

В духовку поставить за 8—10 минут до подачи на стол.
Мясо жареное закусочное

1—1 $^1/_2$ кг говядины, $^1/_2$ стакана бульона, топленое масло, горчица столовая, соль, перец по вкусу.

Кусок мяса посыпать солью, натереть молотым красным или черным перцем, обмазать тонким слоем горчицы, положить кусок на обильно смазанную маслом или жиром сковороду и обжаривать на плите, периодически переворачивая кусок. После этого на противень налить бульон, положить обжаренный кусок мяса и поставить в духовку. Изредка переворачивая, жарить около часа. После охлаждения нарезать ломтиками и выложить на блюдо.

На гарнир приготовить салат из свежей капусты, нашинкованной редьки или зеленого лука.

Солянка по-грузински

300 г говяжьего филе, 50 г жира, 1 луковица, 2 соленых огурца, 25 г томат-пюре, 5 г винного уксуса, 5 г пшеничной муки, 10 г каперсов,чеснок, перец, соль.

Мясо нарезать мелкими кусочками, посыпать солью, перцем, обжарить вместе с луком, добавить томат-пюре, затем муку, спассеровать, развести водой до полужидкого состояния, заправить чесноком, винным уксусом. Затем добавить огурцы, каперсы, перец и тушить до готовности.

Крученики из говядины волынские

250 г говядины (боковая и наружная части задней ноги), 200 г белокочанной свежей капусты, 1 луковица, 15 г томат-пюре, 10 г жира, 30 г сала-шпик, мука пшеничная, соль.

Порционные куски говядины отбить и посолить, затем положить на них тушенную в томат-пюре капусту, завернуть, перевязать ниткой, запанировать в муке и обжарить. После этого уложить крученики в сотейник, покрыть тонкими ломтями шпика, залить водой и тушить до готовности.

Подавать с ломтиками сала-шпик, полив соком, образовавшимся при тушении.

Такое же блюдо можно приготовить из свинины.

Закуска костромская

Для заливного: 350 г отварной говядины, 1 стакан мясного бульона, 20 г желатина.

Для рулетиков: 150 г сыра, 100 г колбасы.

Для украшения: 2 огурца, 2 помидора, зелень петрушки, ягоды.

В холодную воду (около $^1/_2$ стакана) всыпать, помешивая, желатин и оставить его для набухания на 3—4 часа.

В горячий бульон положить размоченный желатин и размешать его до полного растворения. Налить полученное желе тонким слоем в формочки, положить порезанную мелкими кубиками отварную говядину, залить оставшимся желе, дать остыть и поставить в холодильник для полного застывания.

Вынуть формочки с заливным из холодильника, погрузить их на $^2/_3$ высоты на несколько секунд в горячую воду, встряхнуть и выложить на блюдо.

Колбасу нарезать соломкой, завернуть в тонкие ломтики сыра и положить на блюдо рядом с заливным.

Украсить ломтиками огурцов и помидоров, ягодами и зеленью. Отдельно подать хрен или майонез.

Котлеты «Софи»

300 г телятины, 100 г ветчины, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, $^1/_2$ ст. ложки лимонного сока, $^1/_3$ стакана сливок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Кусок телятины разделить на порционные куски толщиной 1,5—2 см, хорошо отбить, посыпать солью, перцем и сбрызнуть лимонным соком. На каждую отбивную положить ломтик ветчины и сваренного вкрутую яйца, свернуть мясо рулетом и перевязать ниткой. Жарить на сливочном масле около 10 минут. Затем в сковороду, где готовится мясо, добавить сливки, закрыть крышкой, довести до кипения и держать на огне еще 5—7 минут.

Говяжьи полоски с брынзой

1 кочан листового салата, 3 помидора, 1 пучок укропа, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 150 г брынзы, 250 г говяжьего филе, соль, перец, паприка, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки уксуса, щепотка сахара, кресс-салат, растительное масло.

Салат, помидоры и укроп помыть. Кочан салата разделить на листья.

Помидоры разрезать на четыре части, укроп измельчить, шампиньоны нарезать кружками, лук – кольцами. Положить все на листья салата.

Брынзу нарезать кубиками. Филе нарезать на тонкие полоски, обжарить в 2 ст. ложках растительного масла. Приправить черным и красным перцем, посолить.

Смешать горчицу, 8 ст. ложек растительного масла, уксус, соль, перец и сахар, сбрызнуть этим соусом листья салата. Полоски филе, сыр и кресс-салат положить сверху.

Гуляш в котелке (по-венгерски)

400 г мяса, 300 г картофеля, 1 головка чеснока, красный перец, помидоры, соль.

Мясо говядины нарезать небольшими кусочками и посолить. Затем положить на сковородку и обжарить, посыпав красным перцем. Затем добавить картофель, залить водой, поставить на медленный огонь и тушить в течение часа. В конце положить помидоры и чеснок.

Гуляш по-капошварски

500 г мякоти говядины, 50 г жира, 2 луковицы, 1 ст. ложка томат-пасты, 1 ст. ложка муки, 100 г сметаны.

Мясо нарезать на кубики, обжарить до румяной корочки в горячем жиру.

Желательно мясо жарить не все сразу, а частями, поскольку иначе выделяется много сока и ухудшается вкус. Затем переложить обжаренное мясо в глубокую посуду (утятницу), посыпать солью, перцем, положить томат-пасту, долить горячей воды и тушить под крышкой почти до готовности.

Для соуса: отдельно обжарить лук, добавить муку. Как только мука пожелтеет, подливать понемногу воду. Этим соусом залить мясо и тушить до готовности.

Затем добавить сметану и довести до кипения.

На гарнир подать отварной картофель, овощной салат.

Паприкаш дин карне (гуляш с красным перцем)

120 г говядины, 10 г говяжьего жира, 20 г репчатого лука, 15 г томат-пюре, 5 г пшеничной муки, красный молотый перец, чеснок, соль.

Предупреждаем, что далеко не каждый ваш гость способен восторгаться вкусом перца чили, и хотя за время варки он значительно потеряет остроту, все же надо соблюдать умеренность в его употреблении.

Мясо нарезать кусками весом по 15 – 25 г, обжарить до образования корочки и тушить в сотейнике, добавив воду, пассерованный лук, томат-пюре, муку, соль, чеснок, перец.

Гарнир – из овощей, круп или макаронных изделий.

Говядина духовая с луком

150 г говядины, 5 г топленого сала, 100 г картофеля, 50 г моркови, 50 г репы и брюквы, 30 г лука, 15 г томата или 50 г сметаны, 5 г муки, специи.

Нарезать говядину порционными кусками, слегка отбить их, обжарить на жире с луком. Морковь, репу, брюкву и картофель нарезать дольками. В глиняный горшок или другую посуду сложить обжаренное мясо, добавить мясной сок, немного воды, соль, подготовленные овощи и тушить в духовке до готовности. Часть жидкости отлить, развести ею обжаренную муку и влить обратно.

Добавить томат или сметану, специи (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, мяту) и довести до готовности.

Мясо духовое с грибами

600 г говядины без костей, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 0,5 л мясного бульона, 200 г свежих или 40 г сухих грибов, 4 луковицы, 6—8 картофелин, 1—2 моркови, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки томатного соуса, соль, черный перец горошком, зелень петрушки или укропа.

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить на хорошо разогретом масле, влить немного мясного бульона, добавить томатный соус и тушить под крышкой на слабом огне 10—15 минут.

Свежие грибы промыть и порезать. Сухие грибы предварительно размочить в холодной воде в течение 3—4 часов. Лук мелко порезать и обжарить вместе с грибами на масле. Морковь нарезать тонкой соломкой, картофель – кубиками.

Переложить мясо вместе с бульоном, в котором оно тушилось, в керамические или глиняные горшочки. Добавить обжаренные лук и грибы, морковь, картофель, соль, перец, залить оставшимся бульоном, положить сметану. Накрыть горшочки крышками, поставить в духовку и тушить до готовности.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Тушенина (душенина)

800 г огузка, 1 луковица, $^1/_2$ корня сельдерея, 1 морковь, 1 корень петрушки, говяжьи кости, телячьи почки, бульон, сливочное масло, соль, перец по вкусу.

От огузка отделить кости и тушить на масле с луком, сельдереем, морковью, корнем петрушки. На дно кастрюли положить раздробленные кости и телячьи почки, облитые бульоном, маслом, добавить измельченный огузок, коренья и тушить до готовности в течение 3—4 часов. Душенину поливать собственным соком.

Душенина а-ля Речь Посполита

800 г говядины, 100 г шпика свиного, красный молотый перец, 3—4 сушеных грибка, 1 луковица, 5—6 красных помидоров, $^1/_2$ стакана муки, зелень, соль.

Для маринада: 0,5 л воды, 0,5 л 3%-ного уксуса, 10 г соли, 5 г сахара, по 30 г корня петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 ч. ложка перца горошком.

Мясо куском положить в маринад и оставить на несколько часов. Затем нашпиговать мясо шпиком, обвалянном в молотом красном перце, посолить. Положить в горшок с маслом, добавить 3—4 сушеных грибка, 1 луковицу и тушить на слабом огне 3—4 часа. Затем добавить 5—6 красных помидоров, посыпать душеницу мукой ($^1/_2$ стакана), зеленью.

Филе «Веллингтон» под соусом «Мадера»

800 г говяжьего филе, 50 г смальца, 200 г сливочного масла, 200 г муки, 50 г сливочного масла, 250 г грибов, соль, перец, зелень петрушки, 1 яйцо, соус «Мадера».

Тушить филе в духовке при слабом огне в небольшом количестве смальца в течение 15 минут. Приготовить слоеное тесто из сливочного масла и муки. Потушить в небольшом количестве сливочного масла грибы, посолить, поперчить и посыпать нарезанной зеленью петрушки. Охладить грибы и положить на середину раскатанного слоеного теста. Сверху положить филе. Края теста, оставшиеся без начинки, смазать яйцом и покрыть ими филе. Положить в противень, смазанный сливочным маслом, смазать сверху яйцом и жарить полчаса.

Перед подачей на стол нарезать ломтиками и отдельно подать к столу соус «Мадера».

Соус «Мадера»

1 ст. ложка муки, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 3—4 куска сахара, 6 соленых трюфелей, 3/4 стакана мадеры или малаги, лимонный сок.

Это красный мучной соус. Полную ложку муки растереть и слегка прожарить в 1/2 ложки сливочного масла до темно-золотистого цвета. В этот соус желтки не кладут, а добавляют жженый сахар (3—4 куска).

6 средних соленых и вымоченных в воде трюфелей сварить в 3/4 стакана мадеры или малаги, добавить лимонного сока. Мучную пассеровку смешать с трюфелями и вином, вскипятить.

Пучеро аргентино (жаркое)

50 г говяжьей грудинки, 25 г баранины, 100 г курицы, 25 г колбасы чесночной, 25 г копченого сала, 50 г гороха или фасоли, 60 г белокочанной капусты, 30 г репчатого лука, 30 г моркови, 20 г сельдерея, 20 г сладкого стручкового перца, 100 г картофеля, 50 г кукурузы в початках, 50 г помидоров, перец горошком, чеснок, соль.

Горох или фасоль, предварительно замоченные, варить вместе с колбасой и копченым салом. В другой кастрюле варить баранину и говядину, а через полчаса после начала варки туда же положить курицу. За полчаса до готовности мясо посолить, добавить нарезанные овощи, после них – помидоры и варить до готовности. Мясо и колбасу, нарезанные ломтями, и куски курицы выложить на подогретое блюдо, вокруг положить овощи.

Бульон подать отдельно со свежей булкой. К мясу можно подать острый томатный соус.

Бефстроганов (говядина по-строгановски)

500 г филе говядины, 3 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 зеленый перец, 250 г свежих грибов, соль и перец, 0,5 стакана сметаны или жирных сливок с 1 ч. ложкой лимонного сока, измельченная петрушка.

Тщательно измельчить лук и поджарить его в большой сковороде на половине сливочного масла до бледно-золотистого цвета. Нарезать перец полосками, грибы – тонкими ломтиками. Положить грибы и перец на сковороду и поджарить в течение 5 минут. Нарезать мясо полосками длиной 5 см и толщиной 0,5 см и поджарить его в течение 4 минут на оставшемся сливочном масле, часто переворачивая. Добавить к мясу лук, грибы и перец, посолить, поперчить, перемешать со сметаной. Подогреть, но ни в коем случае не кипятить. Украсить измельченной петрушкой.

Мексиканское рагу из говядины

500 г говядины, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 2 ст. ложки томат-пасты, $^1/_2$ стакана красного вина, паприка, чили, 1 банка (400 г) фасоли, соль.

Мелко порезать репчатый лук и чеснок, обжарить. К ним добавить рубленое мясо (можно применить и фарш), обжаривать в течение 10 минут.

Порезать паприку и чили, смешать с томат-пастой, красным вином, посолить и туда же выложить содержимое банки консервированной фасоли (хотя фасоль, конечно, можно сварить и самостоятельно).

Смешать все это с мясом и тушить 20 минут.

Телятина

Отварная телячья грудинка с рисом

800 г телячьей грудинки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 стакан риса, $^1/_2$ лимона, 3—4 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, 2—3 лавровых листа, $^1/_2$ ч. ложки перца горошком, соль по вкусу.

Мясо нарезать на куски весом около 100 г, мякоть надрезать вдоль ребер, свернуть рулетом и перевязать шпагатом. Подготовленное мясо положить в кастрюлю, залить небольшим количеством кипящей воды (чтобы она покрывала мясо) и варить. Как только вода закипит, нагрев уменьшить, чтобы кипения почти не было.

Варить мясо около 30 минут, добавить лук, морковь, коренья петрушки и довести до готовности. Готовность определяют путем прокола вилкой или ножом: в сварившееся мясо вилка входит легко и вытекающий из прокола сок бесцветен. За 5—10 минут до окончания варки добавить лавровый лист и перец.

Приготовление гарнира. Рис перебрать, промыть несколько раз в теплой воде, слегка обжарить на сливочном масле, затем добавить 2 $^1/_2$ стакана воды, соль и варить до готовности.

Готовый рис заправить сливочным маслом, уложить на блюдо, на него нарезанные ломтиками куски грудинки, полить небольшим количеством бульона, украсить зеленью петрушки, ломтиками лимона.

Телячья грудинка вареная с раками и цветной капустой

1 кг грудинки, 1 кг курицы, 2 л воды, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки лимонной цедры (или сок из $^1/_4$ лимона), зелень и корень петрушки, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 20—30 раковых шеек и ножек, 1—2 головки цветной капусты, 12 шт. кореньев спаржи (или 10—15 ядер грецкого ореха), $^1/_2$ стакана белого вина, соль, специи.

Грудинку и курицу разрезать на куски, довести до кипения, воду слить, залить снова холодной водой, посолить и сварить с корнем петрушки и специями. Положить 1 ложку масла, лимонную цедру (или сок из $^1/_4$ лимона), зелень петрушки. Когда мясо будет готово, вынуть его, взять 3 – 4 стакана бульона, заправить 1 ложкой муки, растертой в ложке масла, прокипятить, процедить, добавить в него 20 – 30 раковых шеек и ножек, 1 – 2 головки цветной капусты (сваренной в бульоне отдельно), 12 кореньев спаржи (или 10—15 ядер грецкого ореха), полстакана белого вина, еще раз вскипятить, облить мясо бульоном, гарнировать солеными рыжиками или крутонами из белой булки.

Телячья грудинка, фаршированная гречневой кашей

1 кг телячьей грудинки, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 300 г печени, 1 стакан рассыпчатой гречневой каши, 1 луковица, 100 г шпика, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

У грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезать пленки, ребра удалить до или после жарки. Затем по всей длине грудинки, начиная с тонкого ее конца, между наружным слоем мяса и слоем мяса, непосредственно прилегающим к ребрам, прорезать пленки так, чтобы получилось пространство в виде кармана.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу.

Приготовить фарш: мелко нарубленный шпик положить на разогретую сковороду с маслом, добавить нашинкованный лук, куски печени, все посолить и прожарить. Жаркое с луком пропустить через мясорубку, смешать с гречневой кашей, сваренным вкрутую рубленым яйцом и зеленью петрушки или укропа.

Уложить фарш в карман грудинки, края зашить.

Грудинку натереть солью, перцем и зажарить в духовке, поливая выделяющимся при жарке мясным соком.

Готовую грудинку нарезать на куски, уложить на блюдо. Рядом уложить жареный картофель, украсить зеленью петрушки или укропа.

Котлеты отбивные телячьи

500 г телячьей корейки, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана сухарей и 2 ст. ложки масла, соль, перец.

Телячью корейку обмыть, очистить и нарезать котлеты (с реберной косточкой). Каждую котлету слегка отбить, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалять в сухарях.

Подготовленные котлеты положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования корочки (в течение 15—20 минут).

Готовые котлеты положить на блюдо и полить растопленным маслом.

На гарнир можно подать жареный картофель, пюре или различные овощи, заправленные маслом (морковь, кукурузу, цветную капусту, зеленый горошек и др.). Таким же способом можно приготовить котлеты натуральные, т. е. не обваливая их в сухарях. В этом случае котлеты поливают соком, образовавшимся при жарке.

Отбивная из телятины по-милански

160 г телятины, $^1/_2$ яйца, сухари, сыр тертый, 10 г сливочного масла, 10 г растительного масла, соль, перец.

Яйцо взбить, смешать с растительным маслом, посолить, поперчить; смоченную в этой смеси отбивную обвалять в сухарях и тертом сыре. Жарить отбивную в смеси растительного и сливочного масла, взятых поровну. На гарнир подать макароны по-милански и томатный соус.

Эскалоп из телятины

160 г телятины, 20 г ветчины, $^1/_2$ яйца, 10 г сливочного масла, сухари, соль.

Ломти телячьего филе отбить, посолить, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях и жарить на сливочном масле до золотисто-кирпичного цвета. Подать эскалоп с обжаренными на рашпере ломтиками ветчины, полив прогретым сливочным маслом.

Зразы из телятины

500 г телятины (мякоти), 1 большая луковица, 100 г черствого белого хлеба без корок, $^1/_2$ стакана молока, 3 ст. ложки масла, соль, перец, 1 стакан мясного бульона, 2 ст. ложки томат-пюре.

Нарезать телятину тонкими кусками величиной с ладонь и осторожно (чтобы не порвать) отбить. Приготовить фарш: нашинковать мелко лук и поджарить его на масле; куски черствого хлеба размочить в молоке и, отжав излишнюю влагу, смешать с луком, заправить солью, перцем, хорошо перемешать, выложить на сковороду и поджарить на слабом огне. На каждый ломтик мяса положить по столовой ложке подготовленного фарша, завернуть мясо в виде трубочек, связать нитками и посолить. Затем положить на сковороду с разогретым маслом и быстро обжарить на сильном огне со всех сторон до образования румяной корочки. После этого уменьшить огонь, добавить мясной бульон и томат-пюре и тушить до мягкости в течение 40—50 минут. Подать на стол, сняв нитки и полив соком, полученным при тушении.

Отдельно подать томатный острый соус.

Чулама (рагу из телятины) под белым соусом

200 г телятины, 15 г моркови, 20 г репчатого лука, корень петрушки, соль.

Для соуса: 10 г сливочного масла, мука, бульон.

Мясо нарезать небольшими кусками, залить холодной водой, посолить, поставить на огонь. Довести до кипения, снять пену, положить морковь, лук, корень петрушки и варить на слабом огне под неплотно прикрытой крышкой.

Приготовить соус: поджарить, не подрумянивая, муку со сливочным маслом, развести бульоном, прокипятить; соус должен быть густым, как сметана. Овощи вынуть, мясо залить соусом и прогреть на огне, не доводя до кипения.

Подавать в горячем виде.

Фрикандо (жаркое) телячье с вишнями

1,2—1,6 кг телятины от задней части, 4,5 стакана вишни без косточек, 3 ст. ложки сливочного масла, толченый кардамон, корица, $^1/_2$ стакана мадеры, $^1/_2$ стакана вишневого сиропа, 1 стакан бульона, соль.

Мясо подсолить, сделать в нем ножом 20—30 отверстий, вложить в них по 1 – 2 вишни без косточек (всего 4,5 стакана), положить мясо в сотейник, полить 2 ст. ложками растопленного масла, посыпать толченым кардамоном и корицей, подрумянить в духовке, подлить $^1/_2$ стакана мадеры, $^1/_2$ стакана вишневого сиропа, 1 стакан бульона, 1 ст. ложку растопленного масла и тушить, поливая соусом, до полной готовности.

Шницель телячий пикантный

1,5 кг телятины, соль, черный молотый перец, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, сухари панировочные, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ломтика лимона.

Порезать телятину на продолговатые куски, отбить, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, яйцах и просеянных сухарях (типа панировочных). Поджарить в масле луковицу, положить в сковороду телятину, тушить в духовке. Сложить шницель на блюдо, положить 4 ломтика лимона, гарнировать жареным картофелем или жареными грибами.

Жаркое из телятины под соусом бешамель

1,5—2 кг телятины (почечная часть), тертый сыр, сливочное масло, соль.

Взять 1,5—2 кг телятины (почечную часть), сварить, нарезать тонкими ломтями поперек волокон, переложить на металлическое блюдо, каждый ломтик облить соусом бешамель, посыпать тертым сыром, окропить соусом бешамель и маслом, тушить 10 минут до образования румяной корочки.

Гарнировать картофелем или картофельными крокетами. Сок из сотейника (противня) процедить. Подавать отдельно в соуснике.

Соус бешамель

1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана молока, щепотка тертого мускатного ореха, соль.

Ложку масла растереть с мукой, развести 2 стаканами молока, перемешать. Варить до густоты сметаны. Посолить, положить мускатного ореха, остудить. Иногда бешамель разводят 1,5 – 2 стаканами бульона и $^1/_2$ стакана сметаны.

Соусом бешамель заливают (за 5—10 минут до снятия с огня) жаркое: говядину, телятину, индейку, – а затем посыпают тертым сыром и 15 минут подрумянивают мясо в духовке.

Кебаб из телятины по-константинопольски

200 г телятины, 200 г баклажанов, 10 г муки, 30 г томатного сока, 20 г репчатого лука, 30 мл молока, 20 мл белого вина, 80 мл воды, черный молотый перец, зелень, соль, растительное масло для жарки.

Телятину нарезать на кусочки и обжарить в масле. Пассеровать в том же масле мелко нарезанный лук, муку и томатный сок, а затем, прибавив вино, теплую воду и зелень, варить мясо до мягкости, посолив и поперчив его по вкусу. Баклажаны испечь в духовке на сильном огне, очистить и растереть деревянным пестиком, чтобы получилось пюре, подрумянить его, посолить, залить молоком и хорошо перемешать. Кебаб гарнировать пюре из баклажанов, разложив его в виде кольца.

Телятина с йогуртом по-турецки

150 г телятины, 30 г репчатого лука, 50 г свежих грибов, 15 г сливочного масла, 20 мл сливок, 25 г йогурта, мука, черный и красный молотый перец, соль.

Телятину нарезать полосками шириной 2,5 см и толщиной не более 0,8 см, приправить перцем и солью и жарить на сильном огне в сливочном масле, после чего смешать с обжаренными грибами и луком.

Положить на сковороду сливочное масло, добавить муку, слегка поджарить ее, влить сливки и немного воды, размешать, довести до кипения, приправить солью и красным перцем и медленно вливать взбитый венчиком йогурт. Не доводя до кипения, подогреть, положить мясо и грибы, хорошо перемешать – блюдо готово к подаче.

Токана с телятиной

200 г телятины, 10 г топленого сала, 50 г репчатого лука, 10 мл красного вина, 100 мл мясного бульона, 5 г томат-пюре, 5 г муки, чеснок, черный молотый перец, соль.

Телятину нарезать мелкими кусочками, обжарить в растопленном сале, добавить мелко нарезанный лук и муку. Когда мука порозовеет, постепенно влить вино и мясной бульон. Добавить томат-пюре, натертый чеснок, соль, перец и поставить тушить на 1,5 часа в духовку. Токана должна быть хорошо потушена.

Подавать с гренками из белого хлеба.

«Грибки» из запеченной телятины с лазанками

800 г телятины, соль, 1 луковица, панировочные сухари, сливочное масло.

Для лазанок: 3 стакана муки, 2—3 желтка, $^1/_2$ стакана воды, 1 ч. ложка соли, 2—3 луковицы, зелень петрушки.

Порезать телятину тонкими полосками, посолить, посыпать измельченным луком и сухарями, положить 2 ложки масла, тушить.

Приготовить четырехугольные лазанки. Они делаются из обычного теста (3 стакана муки, 2—3 желтка, $^1/_2$ стакана воды, 1 ч. ложка соли), опустить их в под-соленый кипяток и варить 15 минут. 2—3 луковицы поджарить в масле, смешать с лазанками, подрумянить и подсушить в духовке. Посыпать лазанки петрушкой. Намазать кастрюлю маслом, посыпать сухарями, положить ряд лазанок и ряд телятины и так доверху. Запечь в духовке, выложить на блюдо в виде пудинга.

Телятина, тушенная по-ирландски

200 г телятины, 10 г сливочного масла, 15 г репчатого лука, 10 г лука-порея, 10 г корня сельдерея, 10 г моркови, 120 г картофеля, 80 г капусты, перец, соль.

Телятину нарезать кубиками, 5—10 минут бланшировать в кипящей воде, затем промыть холодной водой. Лук репчатый и лук-порей, сельдерей (корень), морковь, нарезанные ломтиками, положить в сильно подогретый жир и обжарить.

Добавить мясо, посыпанное солью и перцем, все перемешать и продолжать жарить до тех пор, пока кусочки мяса слегка не зарумянятся. Влить столько воды, чтобы мясо было покрыто ей, и в закрытой посуде тушить до полуготовности, периодически помешивая. Затем положить картофель, нарезанный ломтиками, свежую капусту (нарезанную мелкими шашками и бланшированную) и все продолжать тушить на слабом огне до готовности.

Подавая на стол, полить соусом, полученным при тушении.

Пилав из телятины

1 кг телятины, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 2 стакана бульона, зелень укропа, петрушки,2 ст. ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ст. ложки маринада от шампиньонов, соль, рис.

Приготовить поджарку из муки, масла и 1 луковицы, влить 1/2 стакана сметаны, 2 стакана бульона, размешать, вскипятить, процедить. Положить в бульон зелень укропа и петрушки, прибавить 2 ст. ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ст. ложки маринада от шампиньонов, всыпать в бульон нарезанную кусочками телятину, проварить, посолить. Выложить на блюдо, смешать с вареным рисом и сверху покрыть слоем риса, поставить в духовку, чтобы пилав подрумянился.

Подавая на стол, обильно полить соусом из пилава.

Телятина заливная

30 г желатина, 500 мл говяжьего бульона, 500 г телятины отварной, черный перец, соль, 100 мл белого вина, 300 г моркови, яйца, колбаса, соленые огурцы, зелень петрушки.

Размочить желатин в холодном мясном бульоне, добавить черный перец, соль и поставить на слабый огонь, чтобы желатин окончательно растворился. Как только закипит, добавить белое вино и снять с огня. Формы сполоснуть холодной водой, налить в них немного желе, чтобы застыло. В это время нарезать отварную морковь кружочками, а мясо – тонкими полосками. Когда желе станет твердым, положить сверху петрушку, морковь и мясо, залить оставшимся желе и поставить в холодное место. Для украшения можно использовать вареные яйца, колбасу, соленые огурцы.

Грудинка телячья

750 г телячьей грудинки, 75 мл растительного масла, 250 г корня сельдерея, 250 г моркови, 1 стебель лука-порея, 10 картофелин, 1 большая луковица, 50 г муки, 2 стакана мясного бульона, 250 г сметаны, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Вымытое мясо нарезать кусками сначала вдоль костей, а потом разрубить кости пополам. Посолить, поперчить и каждый кусок обвалять в муке.

Мелко нарезанный лук спассеровать в глубокой кастрюле, положить в кастрюлю мясо, влить немного мясного бульона, закрыть кастрюлю крышкой и тушить мясо в собственном соку, помешивая деревянной ложкой. Когда мясо зарумянится, влить оставшийся мясной бульон, половину сметаны и нарезанные брусочками ошпаренные овощи (кроме картофеля) и варить на слабом огне. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками и отварить в течение 10 минут в кипящей подсоленной воде. За 15 минут перед подачей положить картофель в кастрюлю с мясом и овощами и добавить оставшуюся сметану.

Подавать в горячем виде, посыпав зеленью петрушки.

Карловарский рулет (жаркое из телятины с пикантным фаршем)

200 г телятины, 20 г сала-шпик, 20 г копченого мяса или ветчины, 15 г сливочного масла, 30 г соленых огурцов, 1 яйцо, соль.

Мякоть телятины надрезать таким образом, чтобы, отбив, получить большой кусок. После чего посолить, покрыть тонкими ломтиками сала-шпик, копченого мяса или ветчины и поджаренным на масле взбитым яйцом, сверху посыпать мелко нарезанными огурцами. Затем мясо свернуть, рулет перевязать ниткой, обжарить с обеих сторон на горячей сковороде и влить воду; периодически поливая мясным соком, жарить в духовке 1—1,5 часа.

Подавать с отварным или жареным картофелем, рисом, тушеными овощами, салатом.

Ножки телячьи жареные

4 ножки, 2 яйца, $^1/_2$ стакана муки, 1 стакан сухарей, 1 шт. моркови и корень петрушки, 1 луковица, 3—4 ст. ложки масла, соль, перец.

Телячьи ножки ошпарить, очистить от шерсти и опалить, чтобы удалить оставшиеся волоски. После этого ножки промыть, разрезать вдоль на две части, отделив мясо от костей. Затем ножки и кости положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить морковь, петрушку, лук, соль и варить примерно 3 – 4 часа. После варки ножки вынуть из бульона шумовкой (отделив и удалив кости), посыпать перцем и солью, обвалять в муке, смочить яйцом, обвалять в сухарях и обжарить на разогретой сковороде в масле.

На гарнир можно подать картофельное пюре, зеленый горошек, а также огурцы.

Баранина

Ушное

Многие полагают, что так называлось старинное русское первое блюдо, хотя на самом деле это жаркое из баранины.

150 г баранины, 20 г репчатого лука, 30 г моркови, 30 г репы, 15 г брюквы, 30 г белокочанной капусты, 20 г соленых или маринованных огурцов, 20 г сушеных грибов, чеснок, зелень, соль.

Репу, брюкву, лук и морковь нарезать дольками, капусту – кубиками. Нарезанную кусочками баранью грудинку варить до полуготовности, снимая пену; затем мясо переложить в глиняные горшочки, добавить овощи, соленые или маринованные огурцы, соль, грибы и тушить до готовности. В конце добавить рубленый чеснок, перед подачей посыпать зеленью. Ушное также можно заправить зеленью и пассерованной мукой.

Ушное можно готовить без огурцов и грибов.

Бозартма из баранины

1,25 л воды, 500—750 г жирной баранины, 5 луковиц, 5 помидоров, 1 ст. ложка масла, 1 ч. ложка черного молотого перца или 10 раздавленных горошин, 3 ст. ложки зелени кинзы, 0,5 головки чеснока, соль.

Баранину нарезать кусками размером 3 х 4 см, залить холодной водой и варить 1 – 1,5 часа под крышкой на умеренном огне, после чего вынуть мясо из бульона, обжарить с луком в масле, добавить часть бульона, потушить до полной готовности, положить мелко нарезанные помидоры, слегка потушить до полного выделения из них сока и залить остатками бульона, посолить, затем заправить перцем и кинзой, довести до кипения.

Буглама из баранины

200 г баранины, 10 г бараньего сала, 60 г зеленого ткемали, 125 г репчатого лука (можно зеленого), настойка имбиря или шафрана, чеснок, перец стручковый,эстрагон, кинза, мята, укроп, соль.

Баранину нарезать на небольшие куски (приблизительно по 25—30 г) и обжаривать на сале 10 минут. Затем добавить нашинкованный лук и тушить до готовности. После влить немного воды и заправить специями и приправами.

Каурма-шурпа (густой узбекский суп)

80 г баранины, 10 г маргарина, 180 г картофеля, 25 г репчатого лука, 25 г репы, 25 г моркови, 10 г томат-пюре, красный молотый перец, зелень, соль.

Баранину нарезать кусочками весом 20—25 г и обжарить в сильно нагретом жире, затем добавить нашинкованный соломкой лук, молотый красный перец, соль, а через некоторое время нарезанные мелкими кубиками репу и морковь и продолжать пассерование. Добавив томат-пюре, пассеровать еще 10—15 минут, затем влить воду, положить картофель, нарезанный крупными кубиками, и варить до готовности.

При подаче каурму заправить перцем и посыпать зеленью.

Кюфта-шурпа (суп с мясными колбасками)

75 г баранины, 100 г костей, 20 г риса, 10 г сала, 20 г гороха, 25 г моркови, 1/4 яйца, 50 г картофеля, 40 г помидоров или 10 г томат-пюре, 25 г репчатого лука, перец, соль.

Вначале сварить костный бульон. Горох залить костным бульоном и варить до полной готовности.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, смешать со сваренным до полуготовности рисом, заправить по вкусу солью, перцем и добавить яйцо; из массы разделать кюфту в форме сарделек, в бульон с горохом положить картофель, довести до кипения, добавить пассерованный лук и морковь, кюфту, помидоры или томат-пюре и варить до готовности.

Каурмо-шурбо (суп бараний)

500 г баранины, 150 г репчатого лука, 250 г моркови, 750 г картофеля, 75 г бараньего сала, 200 г помидоров, 2 шт. болгарского перца, 1 пучок зелени, соль, перец по вкусу.

Это блюдо, также называемое просто шурпой, весьма популярно в Средней Азии и на Кавказе, поскольку вкусно, питательно и несложно в приготовлении.

Мякоть баранины нарезать кусками по 40—50 г, обжарить в котле на сале до образования румяной корочки, добавить нарезанный соломкой репчатый лук, морковь и жарить еще 5 – 7 минут. Можно положить помидоры или томат-пасту.

После этого в котел налить холодную воду, довести до кипения и варить на медленном огне. За 30 минут до готовности положить картофель, шинкованный болгарский перец, специи. Готовое шурбо посыпать зеленью.

В шурбо можно добавить репу, тыкву. Отварное мясо, картофель можно подавать отдельно на блюде.

Догрома-чорба (густой бараний суп)

80 г баранины, 35 г бараньих почек, 35 г сердца, 15 г легкого, 10 г топленого масла, 15 г томат-пюре, 60 г репчатого лука, 200 г чурека, специи, соль.

Баранину, почки, сердце, легкое варить с добавлением соли, перца, томат-пюре; затем мясопродукты вынуть и мелко нарезать. Чурек разломать на кусочки, лук репчатый нашинковать. Мясо, чурек и пассерованный на масле лук перемешать, залить бульоном и довести до готовности.

Бараний окорок запеченный

160 г баранины, 5 г репчатого лука, 5 г моркови, 10 г топленого масла, 10 г сметаны, уксус, зелень, перец, соль.

Бараний окорок мариновать в уксусе с нарезанным кольцами репчатым луком в течение 4—6 часов, затем натереть солью, обжарить на сковороде до образования румяной корочки, смазать сметаной, добавить пассерованную морковь и поставить в жарочный шкаф.

Готовое мясо нарезать на порции и подать с гречневой кашей, солеными огурцами, посыпав укропом.

Говурма (жареная баранина по-среднеазиатски)

200 г баранины, 20 г бараньего сала, 35 г репчатого лука, перец, зелень петрушки, укроп, соль.

Баранину без костей нарезать кусочками по 25– 30 г, посыпать солью и перцем и поджарить до готовности.

Подавать, посыпав зеленью и пассерованным луком. Говурма используется и для приготовления других блюд.

Баранина,запеченная в мяте

1,5 кг баранины (седло, бараний окорок, лопатка), 1 пучок мяты, $^1/_3$ стакана уксуса, $^1/_2$ стакана воды, 3 ст. ложки растительного масла, 2 головки чеснока, 1 веточка тимьяна, соль, перец.

Вымыть мяту и оборвать с нее листья. Посолить и поперчить со всех сторон мясо и полностью покрыть его листьями мяты. Положить сверху веточку тимьяна. Чтобы листья не ссыпались, обвязать сверху кулинарной нитью. На противень влить 2 ст. ложки растительного масла, положить мясо и смазать его еще одной ложкой растительного масла. Поставить мясо в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, затем прибавить уксус, воду, разломанный на зубки, но не очищенный чеснок. Запекать в течение 40—45 минут. Как только мясо будет готово, выключить духовку и не открывать ее еще 10 минут. Мясо будет сочным.

Подавать баранину лучше с фасолью, но можно и с картофелем, рисом, овощами.

Говурлан эт (баранина, жаренная с помидорами)

160 г баранины, 30 г курдючного сала, 40 г репчатого лука, 40 г помидоров, зелень, соль.

Баранину порубить кусками по 20—30 г и припустить, добавив воду (на 1 кг мяса 100 мл воды). После того как вода выпарится, положить сало, лук, помидоры, соль и тушить до готовности.

При подаче посыпать зеленью.

Яхния из баранины с баклажанами

150 г баранины, 50 г баклажанов, 15 г растительного масла, 60 г помидоров, зелень петрушки, вода, соль.

Нарезанную кусочками баранину посолить и тушить в небольшом количестве воды. Когда мясо станет мягким, его вынуть и обжарить.

Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 15 минут, затем отжать, обжарить, уложить на мясо и сверху покрыть слоем нарезанных ломтиками помидоров. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, залить водой и варить на слабом огне, пока вода не испарится и не останется одно лишь масло.

Яхния из баранины с кабачками

800 г баранины, 1 луковица, красный молотый перец, 200 г помидоров, 50 г муки, 200 г кабачков, зелень петрушки и укропа, сок 1 лимона, сухари панировочные, растительное масло, соль.

Кусочки баранины обжарить и выложить на тарелку. На оставшемся масле спассеровать лук, добавить красный молотый перец, мелко нарезанные помидоры, ввести мучную пассеровку, посолить и развести горячей водой. Довести массу до полуготовности, затем добавить кабачки, нарезанные ломтиками, и обжаренное мясо. Тушить на слабом огне.

Перед готовностью посыпать зеленью петрушки и укропа, полить лимонным соком и посыпать толчеными сухарями.

Корейка баранья по-огородничьи

200 г бараньей корейки, 30 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Корейку зачистить, посолить по вкусу, посыпать черным перцем, положить в кастрюлю с маслом и подрумянить со всех сторон в духовке, добавляя время от времени понемногу воды и поливая мясо, чтобы оно не высохло и приобрело золотистый цвет.

Доведя мясо до мягкости, вынуть его, разложить на тарелке и гарнировать поджаренным в масле картофелем, отварными морковью, зеленой фасолью и цветной капустой. Мясо полить соком, в котором оно запекалось.

Грудинка молодого барашка, жаренная на решетке

200 г баранины, 10 г репчатого лука, 10 г моркови, 10 г корня сельдерея, черный молотый перец, масло сливочное, сухари, мука.

Порционный кусок грудинки положить в кастрюлю, залить водой, добавить коренья и варить до мягкости.

Сваренное мясо вынуть из бульона, осторожно отделить кости и положить мясо под легкий пресс, чтобы придать куску плоскую форму; посыпать черным перцем и мукой, обмакнуть в растопленное сливочное масло, запанировать в сухарной крошке и обжарить на решетке.

Гарнировать пюре из картофеля или шпината. Отдельно подать томатный соус.

Спинка молодого барашка, жаренная на решетке (по-бразильски)

200 г баранины, 10 г оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Спинную часть тушки молодого барашка разрезать поперек позвоночника так, чтобы на каждый кусок мяса приходилось по одному позвонку. Посолить по вкусу, посыпать черным перцем, сбрызнуть оливковым маслом и обжарить на решетке.

Кавурдок (жаркое по-таджикски)

150 г баранины, 200 г картофеля, 60 г репчатого лука, 40 г моркови, 75 г свежих помидоров, 15 г жира, зелень, 20 г болгарского перца, специи, соль.

Это популярное блюдо азиатской кухни имеет в разных языках разные названия: «кыурдак» по-казахски, «каурдак» по-узбекски, имеется и русский аналог – «кавардак», слово, обозначающее невообразимый беспорядок, в данном случае это смесь различных продуктов, которые, протушившись, обмениваются изысканными полутонами своего вкуса.

Баранину (грудинку, корейку, лопатку) порубить кусочками по 40—50 г, обжарить до образования румяной корочки, добавить нарезанные соломкой лук и перец, морковь (дольками), помидоры и обжарить все вместе, затем положить картофель, залить водой, тушить под крышкой до готовности (бульон должен покрывать картофель).

При подаче посыпать зеленью.

Баранина молодая с рисом по-сирийски

150 г молодой баранины, 60 г риса, черный молотый перец, зелень петрушки, мята, лавровый лист, соль.

Баранину нарезать крупными кусками, залить водой, посолить, добавить лавровый лист, молотый черный перец и варить, пока мясо не станет мягким, удаляя с поверхности бульона пену.

Перебранный и промытый рис высыпать на сковороду, на него уложить сваренное мясо, залить 100 мл бульона, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, мятой, черным перцем и запекать в духовке до готовности риса.

Грудинка баранья по-флорентийски

250 г бараньей грудинки, 160 г шпината, 40 г помидоров, 75 г томатного соуса, 15 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Из грудинки удалить кости, затем тыльной стороной ножа распрямить ее и приправить солью и перцем.

Шпинат отварить, обжарить на сливочном масле и покрыть им мясо, сверху положить разрезанный пополам помидор. Мясо свернуть, перевязать нитью и жарить в жарочном шкафу, часто поливая жиром. Добавить томатный соус, кипятить его несколько минут с грудинкой и процедить. Грудинку нарезать ломтиками и гарнировать шпинатом и картофелем.

Отдельно подать соус.

Барашек с холодным соусом из йогурта

1,2 кг бедра барашка (без кости, в форме рулета), 2 зубчика чеснока, соль, перец, 2 ст. ложки топленого масла, 1 пучок мелиссы, 500 г сливочного йогурта, 4—5 ст. ложек минеральной воды.

Нагреть духовку до 200 °С. Очистить чеснок. Один зубчик мелко порубить. Мясо натереть солью, черным перцем и вторым зубчиком чеснока.

Мясо положить на сковороду и обжарить со всех сторон в топленом масле. Затем положить на решетку в духовку и жарить 60 минут над посудой для стекания жира. Затем мясо завернуть в алюминиевую фольгу и оставить в выключенной духовке на 35 минут.

Мелиссу помыть и нарезать узкими полосками. Смешать с порубленным чесноком и йогуртом. Соус можно разбавить минеральной водой. По вкусу добавить специи.

Подавать бедро барашка с соусом. На гарнир – запеченный картофель и фасоль.

Баранина в вине

1,2—1,3 кг молодой баранины, 3 луковицы, по 1 пучку зеленого лука, эстрагона, кинзы, петрушки, укропа, 1 стакан белого сухого вина, красный молотый перец, соль.

Молодую баранину нарезать кусочками и уложить на дно посуды. Сверху положить нарезанный репчатый лук, затем слоями зеленый лук и зелень (эстрагон, кинзу, петрушку, укроп). Залить все стаканом белого вина. Соль, красный молотый перец положить по вкусу. Воды налить столько, чтобы лишь прикрывала мясо.

Посуду плотно закрыть крышкой и тушить час на маленьком огне. Через час снять крышку и перемешать.

Ланкаширский обед в одном блюде

500 г баранины (шейка), 200 г картофеля, 2 луковицы, 100 г свежих грибов, 100 г почек, 1 ст. ложка сливочного масла, 300 мл бульона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками и удалить с него излишний жир. Подготовить почки: разрезать вдоль, удалить протоки и очень хорошо промыть в проточной воде. Затем картофель нарезать кружочками, лук измельчить, а грибы разрезать на половинки.

Все продукты уложить слоями в глубокую посуду с толстым дном (картофель положить сверху). Каждый слой посыпать солью и перцем. Масло растопить и влить вместе с бульоном, накрыть крышкой и тушить на слабом огне около 3 часов, периодически встряхивая, чтобы не пригорел нижний слой.

Жаркое из баранины по-крымски

150 г баранины, 50 г яблок, 20 г репчатого лука, 5 г томат-пасты, 20 г сливочного топленого масла, 300 г картофеля, 20 г изюма, 10 г сметаны, 5 мл портвейна.

Для теста: 90 г пшеничной муки, $^1/_4$ яйца, 10 мл воды.

Баранью грудинку порубить на куски, обжарить, залить сметаной, смешанной с томат-пюре, и тушить 8—10 минут. Яблоки, нарезанные дольками, два кусочка мяса, жареный картофель, пассерованный лук уложить в горшочек, залить соусом, в котором мясо тушилось, добавить промытый изюм и вино, закрыть горшочек тестом и поставить в духовку на 8—10 минут. Подавать в горшочках.

Айриш стью (ирландская баранина с картофелем)

150 г баранины, 150 г картофеля, 80 г репчатого лука, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный молотый, тмин, соль.

Баранину нарезать кусочками, посыпать солью, перцем, тмином, мелко нашинкованным репчатым луком, положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она полностью покрыла мясо, и варить на слабом огне под крышкой до полуготовности. Добавить нарезанный брусочками картофель, остаток лука и довести до готовности. Мешать нельзя, можно только встряхнуть кастрюлю. Картофель должен развариться и образовать густой соус.

Перед подачей всыпать рубленую зелень. Подавать блюдо на стол в той же кастрюле.

Баранина в маринаде

1,5—2 кг баранины (окорок), 50 г копченого сала, 1 ст. ложка смальца, 1—2 ст. ложки сметаны, соль.

Для маринада: 1 стакан белого сухого вина или слабого раствора винного уксуса, 1 луковица, перец, соль.

Кусок баранины обмыть и положить на 1—2 дня в маринад. Потом вынуть из маринада, нашпиговать 50 г копченого сала, посолить и зажарить в духовке, добавив ложку смальца, периодически поливая процеженным маринадом. Когда баранина поджарится, полить 1 – 2 ст. ложками сметаны и поставить еще на 5 минут в духовку. На гарнир можно подать клецки.

Ребрышки бараньи с рисом

1 кг бараньих ребрышек, 50 г смальца, 50 г моркови, 2—3 луковицы, корень сельдерея, петрушка, сок 1 лимона, 1 ч. ложка муки, 100 г тертого пармезана, гарнир.

Поджарить с обеих сторон на смальце бараньи ребрышки до румяной корочки, потом тушить до мягкости под крышкой, непрерывно поливая сначала водой, а потом образовавшимся соком, добавить морковь, сельдерей, петрушку, лук и лимонный сок, смешанный с водой. Когда ребрышки будут готовы, нарезать на порции. Образовавшийся соус посыпать мукой, прокипятить и процедить.

Положить на блюдо горкой тушеный рис, посыпанный тертым пармезаном. Положить вокруг риса ребрышки и полить процеженным соком.

Баранина отварная (по-грузински)

600 г баранины, 6 картофелин, 4 луковицы, 1 стакан стручковой фасоли, 2 помидора, 1 баклажан, по $^1/_2$ корня петрушки, сельдерея, соль, черный молотый перец, зелень петрушки или кинзы.

Баранью лопатку помыть, нарезать на куски по 3—4 на порцию, сложить в горшочек вперемешку с кружочками сырого лука, кусочками сырого картофеля, баклажанов, стручковой фасоли (можно использовать также фасоль или горох в зерне). Сверху положить корни петрушки и сельдерея, связанные в пучок. Все посолить, поперчить, залить горячей водой так, чтобы она только покрыла продукты, поместить в духовку и варить при слабом кипении до готовности, периодически снимая пену; в конце положить дольки красных помидоров.

Горшочек с готовой бараниной вынуть из духовки, удалить пучок белых корней, посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы или петрушки. Подать баранину в том же горшочке, можно разложить по тарелкам.

Вак бэлиш с рисом и мясом

90 г дрожжевого теста, 70 г мяса, 10 г риса, 20 г репчатого лука, 15 г топленого масла, бульон, 1/4 яйца, сливки, перец, соль.

Жирную баранину или говядину мелко нарезать и смешать с отварным рисом (рассыпчатым), мелко нарезанным луком, перцем, солью и небольшим количеством топленого масла. Из дрожжевого теста раскатать лепешки величиной с чайное блюдце. На середину лепешки положить начинку, края приподнять и защипать в сборочку, оставляя в середине отверстие величиной с пятикопеечную монету, которое нужно закрыть шариком из теста.

Изделия оставить на расстойку, смазать льезоном и поставить выпекать в нагретую духовку. Через 15– 20 минут противень вынуть, влить через отверстия бульон, закрыть шариками отверстия и продолжать выпечку.

Жаркое «Казань»

200 г баранины, 150 г картофеля, 25 г репчатого лука, 10 г соуса «Краснодарский», 100 мл бульона, 20 г топленого масла, 20 г чернослива, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Баранину нарезать кусочками весом 40—50 г и слегка обжарить до полуготовности, нашинкованный репчатый лук спассеровать, чернослив промыть холодной водой. Подготовленные продукты сложить в глиняный горшочек в таком порядке: внизу баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус «Краснодарский», топленое масло, соль, специи. Влить бульон и поставить горшочек в духовку на 40—50 минут.

Рагу из баранины

500 г баранины, 600 г картофеля, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 репа, 1 луковица, 2 ст. ложки томат-пюре и столько же масла, соль, 1 ст. ложка муки, лавровый лист, перец, зелень.

Обмытую баранину (грудинку или лопатку), удалив из нее трубчатые кости, разрубить на куски, посыпать солью и обжарить на сковороде. Перед самым окончанием жаренья баранину посыпать столовой ложкой муки. После этого баранину сложить в кастрюлю, добавить томат-пюре, залить 2—3 стаканами горячей воды и поставить тушить на легкий огонь.

Через 1,5—2 часа (молодую баранину – через 45 минут) после начала тушения переложить баранину в неглубокую кастрюлю и добавить очищенные овощи – морковь, корень петрушки, лук, репу, картофель, а также лавровый лист (1 – 2 листика) и 6—8 горошин перца; залить все это процеженным соусом, полученным при тушении, и вновь поставить тушить на 30 минут.

Готовое рагу переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью или укропом.

Пилав из баранины

800 г бараньей грудинки, 2 луковицы, 400 г риса, растительное масло, томат, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Баранью грудинку порубить поперек костей, разрезать по костям. Нашинкованный лук поджарить в масле на глубокой сковородке. Как только он начнет подрумяниваться, выложить в сковородку нарезанную баранину, посолить, поперчить, влить немного воды, закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь тушить в собственном соку. Когда баранина сверху зарумянится, а внутри будет еще сыроватая, добавить к ней весь сырой рис, просушенный на полотенце, масло, залить водой так, чтобы она покрыла только рис. Накрыть сковородку крышкой и поставить в духовку.

Варить до мягкости баранины. Добавить томат, обжаренный в масле, лавровый лист, осторожно перемешать, чтобы не помять рис. Подержать еще немного в духовке с томатом и подавать.

Примечание: рис в пилав надо класть непременно сухим, иначе он получится вязким.

Баранина, тушенная с овощами

500 г баранины, 600 г картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 1 репа, 200 г капусты, соль, лавровый лист, перец,гвоздика,зелень.

Баранину хорошо обмыть, нарубить небольшими кусками и, не удаляя костей, сложить в кастрюлю и залить 2 – 3 стаканами горячей воды. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на огонь.

Как только вода закипит, добавить 2—3 картофелины, соль и варить 1 час. После этого баранину переложить шумовкой в неглубокую кастрюлю; сверху баранины положить очищенную и промытую капусту, нарезанную кубиками, морковь, лук, репу и картофель, нарезанные дольками, лавровый лист (1—2 листика), 5—8 горошин перца и 4—5 штук гвоздики. Из бульона вынуть сваренный картофель, протереть его сквозь волосяное сито, соединить с процеженным бульоном, которым залить мясо и овощи, и поставить тушить на слабый огонь на 30—40 минут.

При подаче на стол посыпать сверху зеленью петрушки или укропом.

Бараний бок с кашей

1,2 кг баранины с ребрами, 400 г гречневой крупы, 5 луковиц, 200 г сливочного масла, соль.

Приготовить крутую гречневую кашу, смешать с сырым мелко нарубленным репчатым луком и положить на противень между реберной и грудной частями баранины.

Баранину посыпать солью, намазать маслом, на противень налить немного воды и жарить бараний бок до готовности и зарумянивания, часто помешивая кашу и поливая выделяющимся соком баранины, чтобы лук лучше прожарился. По желанию бараний бок можно нашпиговать чесноком.

Баранина с фасолью

600 г жирной баранины, 500 г белой фасоли, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Фасоль хорошо промыть, с вечера залить холодной водой и оставить до следующего дня. Утром сварить ее в той же воде на небольшом огне до мягкости (фасоль должна оставаться цельной). Лук мелко порубить и обжарить в масле, добавить баранину, хорошо прожарить вместе, сложить в кастрюльку, залить водой, добавить соль, перец, закрыть крышку и тушить до мягкости.

В готовую баранину положить процеженную фасоль, потушить немного вместе и подавать.

Баранина по-итальянски

1,5—2 кг бараньего окорока, 10 зубчиков чеснока, 5 ст. ложек растительного (оливкового или подсолнечного) масла, 2 ст. ложки воды, $^1/_2$ стакана красного вина.

Для гарнира: 1 кочан капусты (800 г), $^1/_2$ стакана риса, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка тертого пармезана, соль, сливочное масло или шпик, зелень.

Нашпиговать заднюю четверть баранины чесноком в 10—15 местах через надрезы в мясе. Положить на противень, облить оливковым (подсолнечным) маслом, 2 ложками воды и $^1/_2$ стакана красного вина. Жарить на плите 10—12 минут.

За 1,5 часа до отпуска поставить в духовку, обливать периодически соком.

Взять небольшой кочан белой капусты и вынуть кочерыжку. Капусту вскипятить в соленой воде, мелко изрубить, положить в кастрюлю шпик (масло), пучок зеленого лука, петрушки, укропа, поджарить. Взять $^1/_2$ стакана риса, сварить, переложить в капусту, залить бульоном и поставить в духовку на 1 час.

Посыпать пармезаном.

Жаркое баранье с овощами по-марокканси

100 г баранины, 80 г курицы, 60 г сосисок, 40 г бараньих почек, 20 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, 50 г моркови, 30 г помидоров, 20 г свежих огурцов, 30 г сухого зеленого гороха, 40 г капусты, соль, черный и красный молотый перец.

Горох замочить накануне приготовления блюда. Лук крупно нарезать и тушить в сотейнике в масле, туда же положить нарезанное брусочками посоленное мясо и курятину, слегка поджарить, подлить воду и тушить на слабом огне до полуготовности. Затем положить нарезанные кубиками овощи и горох и под конец – помидоры.

Продолжать тушить, подливая по 20—30 мл воды по мере надобности, до готовности. Бараньи почки, предварительно хорошо вымоченные, разрезать на тонкие ломтики, смешать с нарезанными кружочками сосисками и 5 минут жарить в масле. Все перемешать, поперчить и подать с очень горячим кускусом.

Баранина с авокадо по-мексикански

700 г бараньего филе, 1/2 стакана сухого белого вина, 1/2 стакана ананасового сока, 2—4 ст. ложки лимонного сока, 8 ст. ложек нарезанной кинзы, 3 шт. нарезанных перца чили, 2 нарезанных зубчика чеснока, 1 большое авокадо, 1 большой помидор, 1 пучок салата, 2 ст. ложки растительного масла, 1 мелко нарезанная луковица; 6 подогретых лепешек-пита или лавашей (по желанию).

Вначале следует приготовить маринад. В миске среднего размера смешать по 1 ст. ложке вина, ананасового и лимонного сока, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени кинзы, один очищенный и нарубленный перчик-чили (без семян) и половину мелко нарубленного чеснока.

Отставить. Смешать оставшееся количество этих ингредиентов в неглубоком блюде и добавить мясо, нарезанное на тонкие полоски поперек волокон. Все оставить мариноваться на 1 час.

Почистить и порубить авокадо, добавить в первую миску вместе с нарезанным помидором. Перемешать. Разложить нарубленный салат по краю блюда, выложить сверху смесь помидора с авокадо и отставить. Нагреть сковороду, налить масло. С помощью шумовки вынуть кусочки мяса из маринада, переложить в сковороду и жарить в течение 2—3 минут до изменения цвета. Жарить лучше двумя порциями. Переложить обжаренное мясо в миску.

Положить лук в сковороду и жарить в течение 2—3 минут до размягчения. Вновь поместить мясо в сковороду. Жарить 1 – 2 минуты.

Переложить мясо на блюдо и подавать с теплыми лепешками-пита, которые вполне можно заменить лавашем.

Баранина, тушенная с картофелем

600 г баранины, 1 кг молодого картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка томат-пюре, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

Обжарить картофель и морковь, нарезанные кубиками. Отдельно обжарить баранину, нарезанную кусками, и нашинкованный лук. Положить все в утятницу, добавить томат-пюре, соль и тушить до готовности.

Баранина по-турецки

1,5 кг баранины (задняя четверть), 200 г соленого шпика, 3 луковицы, 2 моркови, по 2 корня петрушки и сельдерея, 1 ч. ложка тмина, 5—6 лавровых листов, 20 горошин черного перца, гвоздика, имбирь, соль, $^1/_2$ стакана уксуса (или кислого вина) пополам с водой.

Для соуса: 1 стакан бульона, 1 ст. ложка мучной поджарки, 2 стакана нарезанных соленых огурцов.

Обложить бока и дно кастрюли длинными полосками шпика, добавить нарезанный лук, положить баранину, дольки морковки, корня петрушки и сельдерея, чайную ложку тмина, лавровый лист, черный перец, гвоздику и щепотку измельченного имбиря, посолить, залить уксусом (или кислым вином) пополам с водой, варить до готовности. Мясо разрезать на порции, бульон осветлить и процедить, заправить его 1 ложкой мучной поджарки, нарезанными длинными полосками солеными огурцами, проварить.

Полить этим соусом баранину.

Баранья ножка, тушенная с черносливом

1 кг баранины (окорок), 1 луковица, 1 морковка, 2 стакана чернослива, 2 ст. ложки сахара, 700 г яблок, 1/2 ч. ложки молотой корицы, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Бараний окорок замариновать, натерев его солью, перцем и выдержав в холодильнике 6 часов. В кипящий бульон или воду положить маринованную баранину, добавить лук, морковь, 1/4 предусмотренного рецептурой количества чернослива, освобожденного от косточек, и тушить до готовности.

Оставшийся чернослив очистить от косточек, припустить с 1/2 ст. ложки сахара.

Яблоки очистить, удалив семенную коробку, посыпать 1 1/2 ст. ложки сахара, корицей и запечь в жарочном шкафу.

Тушеную баранину выложить на блюдо, полить соусом, в котором она тушилась, вокруг мяса положить чернослив, печеные яблоки, украсить зеленью петрушки.

Жаркое из баранины с гречневой кашей и луком

2 кг бараньего окорока, соль, растительное масло, панировочные сухари.

Для маринада: 1 стакан уксуса, 1 стакан вина, $^1/_2$ стакана растительного масла, $^1/_2$ стакана сока крыжовника, коренья и специи, стебель сельдерея, лук-порей, петрушка, 1 луковица, 2—3 зубчика чеснока.

Подготовить маринад, измельчив коренья, зелень, лук и чеснок и смешав их с остальными ингредиентами.

Бараний окорок вымачивать 5 – 6 часов в 2 л маринада. Затем натереть солью, жарить на противне, поливая соусом каждые 10 минут.

Обсыпать сухарями и запекать в духовке еще 10 минут. Подливку слить, процедить, мясо разрезать и полить соусом.

Сварить отдельно крутую гречневую кашу, гарнировать ею баранину.

Свинина

Корейка, тушенная с луком

1 кг корейки или свиного ошейка, 2 луковицы, соль, майоран, растительное масло для жарки.

Мясо замочить на 1 час в очень соленой воде. Затем обжарить на сковороде, поджарить на этом же масле нарезанный кружочками лук. Положить мясо в кастрюлю или сотейник, посыпать майораном, тушить вместе с луком, периодически поливая водой.

Свиная отбивная в тесте

170 г свинины (корейка), 10 г сливочного масла, 10 г свиного топленого сала, соль.

Для теста: 15 г муки, 1/4 яйца, 15 мл молока, сахар, соль.

Свиную корейку нарезать на котлеты с косточкой, зачистить, посолить и обжарить на рашпере до готовности. Затем обмакнуть котлеты в тесто и обжарить на сале. При подаче полить маслом.

Корейка жареная с вином

1 кг корейки (или свиной ошеек), 1 корень сельдерея, 1 морковка, $^1/_2$ стакана сухого красного вина, горчица, растительное масло, соль, чеснок и лук по вкусу.

Мясо вымыть, натереть чесноком, растертым с солью, измельченным или также растертым с солью луком, оставить полежать на час. Затем смазать мясо тонким слоем горчицы, обложить ломтиками сырой моркови и корня сельдерея. Поставить в горячую духовку, полить растительным маслом. Жарить мясо в течение $^1/_2$ часа без крышки, периодически поливая маслом. Затем полить вином, прикрыть сотейник (или другой жароупорный сосуд) крышкой и продолжать жаренье мяса до готовности.

Готовое мясо нарезать ломтями, подать к нему хлеб и салат из сырых овощей.

Свиные отбивные во фруктовом желе

650—700 г свинины, 20 г сливочного масла, фруктовый сок (апельсиновый, ананасовый или любой другой), 20 г желатина, 40 г оливок без косточек, 80 г корнишонов, 1 пучок листьев салата, соль по вкусу.

Свиное мясо отбить, посолить и обжарить с двух сторон на сливочном масле в хорошо прогретой сковороде.

Затем приготовить желе: в горячий сок добавить предварительно замоченный желатин. Отбивные уложить на блюдо, украсить оливками, корнишонами и залить фруктовым желе.

Готовое блюдо подают к столу на листьях салата.

Свинина с черносливом

800 г свинины, 50 г свиного смальца, 2 мелко нарезанные луковицы, $^1/_2$ стакана бульона или воды, красный молотый перец, томат-пюре, соль, мука, 200 г чернослива, сахар, зелень.

Обжарить на смальце маленькие кусочки свинины, на том же смальце спассеровать мелко нарезанный лук, молотый красный перец и томат-пюре. Затем добавить соль, пассерованную муку, разведенную водой или бульоном, прибавить обжаренное мясо, подготовленный чернослив и сахар и варить до готовности. Подавать на стол, украсив зеленью.

Свиной шницель с морковью и укропом

600 г окорока, 50 г жира, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 1 лимон, 2 куска сахара, $^1/_2$ стакана мясного бульона или воды, 200 г тушеной моркови, $^3/_4$ стакана сливок, зелень укропа, соль перец.

Разрезать мясо на порции, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить минут 15 на сильном огне в жире. Затем переложить мясо в другую посуду, а на сковороду насыпать оставшуюся муку, положить зелень укропа, влить мясной бульон или воду, хорошо размешать, добавить тушеную морковь, сливки, сахар. Довести до кипения и через несколько минут снять с огня. Заправить лимонным соком, солью и сливочным маслом. Соус готов.

Шпундра (свинина в свекольном квасе)

250 г свиной грудинки, 30 г репчатого лука, 80 г свеклы, 10 г муки, 15 г жира, 350 мл свекольного кваса, соль. **Для кваса:** 5 л воды, 2 шт. свеклы.

Это украинское национальное горячее блюдо из свинины и свеклы.

Вначале готовится свекольный квас. Его готовят так: свеклу вымыть, почистить, одну нарезать кружочками, другую разрезать пополам, уложить в большую кастрюлю, залить холодной водой и выдержать 2 недели при температуре 2—4 °С.

Свиную грудинку поджарить с измельченным луком, мукой и шинкованной свеклой на сковороде. После этого поджаренную грудинку мелко нарезать, уложить вместе с луком и свеклой в кастрюлю, залить свекольным квасом, посолить, варить до готовности и подавать.

Токан

200 г свиной корейки, 250 г свинины (мякоть), 1 ст. ложка растительного масла, $^1/_4$ стакана белого сухого вина, 1 луковица, красный молотый перец, соль по вкусу.

В глубокую сковороду положить нарезанное небольшими кусочками мясо, мелко порубленный лук, добавить масло, приправить перцем и солью. Поставить тушить на умеренный огонь, до тех пор пока жидкость не испарится. После этого влить в мясо вино и немного воды и тушить до готовности.

Подавать к столу с отварным картофелем, рисом или макаронами.

Филе свиное, тушенное с яблоками

400 г свинины, 60 г яблок, 20 г муки, 30 г репчатого лука, тмин или майоран, соль, растительное масло.

Мякоть свинины (крупный кусок) вымыть, обсушить, посолить, запанировать в муке и обжарить со всех сторон в сильно разогретом масле. Затем переложить мясо в сотейник, влить масло, оставшееся от жаренья, посыпать тмином или майораном, добавить немного воды и тушить до полуготовности. Положить нарезанный кольцами лук и нашинкованные яблоки и тушить все вместе до готовности. После этого мясо вынуть, соус посолить, протереть сквозь сито, всыпать пассерованную муку, довести до кипения и процедить.

При подаче к столу мясо нарезать ломтиками и залить соусом.

На гарнир подать отварной картофель, тушеную свеклу, квашеную капусту, соленые огурцы.

Свинина по-домашнему

600 г свинины, 100 г свиной грудинки, 3—4 сосиски, 2 моркови, 1/2 корня сельдерея, 300 г картофеля, 1/2 стакана белого сухого вина, лавровый лист, соль, перец по вкусу, растительное масло.

Нарезать картофель круглыми ломтиками. Мелко нарезать или натереть на терке 2 морковки и 1/2 корня сельдерея.

Поджарить на сковороде 600 г свинины, нарезанной мелкими кусочками, вместе с сосисками и несколькими кусочками свиной грудинки. Посолить, поперчить.

Когда мясо будет готово, переложить его в глиняный горшок или гусятницу. На этой же сковородке отдельно поджарить в растительном масле картофель, морковь, сельдерей, добавить лавровый лист, соль, перец.

Все это выложить на мясо и залить белым вином. Закрыть крышку и поставить в духовку на 45 минут.

Свинина по-строгановски

400 г свинины, 50 г репчатого лука, 70 г томат-пюре, 2 ст. ложки пшеничной муки, 80 г сметаны, 50 г соуса «чили», 250 г гарнира, соль, растительное масло.

Мякоть задней ноги или лопатки нежирной свинины нарезать ломтями поперек волокон, отбить и разрезать на брусочки длиной 3—4 см, весом по 3—5 г. Мясо посолить, обжарить на сковороде в масле, затем прибавить к нему нашинкованный репчатый лук и, помешивая, жарить еще при умеренном нагреве, пока не поджарится (слегка) лук. После этого посыпать подсушенной, как для соуса, пшеничной мукой, хорошо перемешать, добавить сметану, томат-пюре, острый соус «чили» и перемешать.

Подать с жареным или отварным картофелем, клецками из манной крупы или с рассыпчатой пшеничной, рисовой или гречневой кашей.

Жаркое домашнее из свинины

500 г нежирного свиного мяса, 250 г картофеля, 20 г репчатого лука, 25 г моркови, 10 г томат-пюре, молотый перец, лавровый лист, чеснок, 75 мл бульона, 50 г свежих или соленых огурцов, зелень петрушки, соль, растительное масло.

Нарезанное кусками мясо посолить, обжарить и тушить до полуготовности с томат-пюре и бульоном.

Очищенный картофель нарезать большими кубиками, обжарить, перемешать с пассерованным мелко нарезанным луком и тертой морковью, посыпать перцем и уложить тонким слоем в сотейник. На картофель положить слой тушеного мяса, затем опять картофель и т. д. (сверху должен быть картофель), влить бульон и тушить. Готовое жаркое заправить растертым чесноком.

При подаче посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать соленые или свежие огурцы.

Буженина запеченная

1 кг свинины, 8—10 картофелин, 4 луковицы, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1 головка чеснока, 2—3 лавровых листа, $^1/_2$ ч. ложки перца горошком, зелень петрушки или укропа, соль.

Свинину (целый кусок) обмыть в холодной воде и, не обсушивая, положить на противень. Чтобы свинина не касалась противня, дно его предварительно следует выложить пергаментной бумагой. Сделать в мясе проколы ножом и вставить в них кусочки чеснока, горошины душистого перца. Обсыпать мясо солью, истертым лавровым листом, добавить масла. Вылить на противень $^1/_2$ стакана горячей воды и поставить его в разогретую духовку.

После того как мясо зарумянится, положить на противень очищенный картофель, лук, полить все соком, который выделяется из мяса при обжаривании.

Запекать до готовности всех продуктов. Готовую свинину нарезать на куски, уложить на блюдо вместе с картофелем и луком, украсить зеленью укропа или петрушки.

Буженина, шпигованная чесноком и луком

90 г свинины, 20 г репчатого лука, чеснок, зелень петрушки, черный молотый перец, лавровый лист, уксус 3 %-ный, мята, 70 мл хлебного кваса, соль, растительное масло.

Свиной окорок освободить от костей, нашпиговать чесноком и луком, посыпать молотым перцем, натереть солью, уложить в керамическую или эмалированную посуду, залить хлебным квасом с добавлением уксуса, положить сухую мяту и лавровый лист и выдержать на холоде в течение 12 часов. Затем окорок вынуть и поджарить на противне до готовности в духовке.

Подавать нарезанным ломтями, с жареным картофелем, полив соком, в котором буженина жарилась, и посыпав зеленью петрушки.

Корейка, запеченная с картофелем

180 г корейки, 10 г сливочного масла, 15 г репчатого лука, 75 г картофеля, мука пшеничная, тмин, соль.

Мясо обмыть, посолить, посыпать мукой, обжарить в сильно разогретом масле, переложить на противень, влить масло, оставшееся от жаренья, и 3—4 ложки воды, обложить нарезанным кружочками луком и посыпать тмином. Поставить мясо в духовку и запекать, часто поливая соусом. По мере выпаривания соуса добавлять воду. Небольшие картофелины очистить, вымыть, посолить и положить на противень, когда корейка дойдет до полуготовности.

Готовое мясо нарезать тонкими ломтиками, уложить на продолговатое блюдо и гарнировать печеным картофелем. Подавать к столу под соусом с луком.

Бигос польский

200 г свинины без костей, 100 г копченой грудинки, 150 г вареной колбасы, 100 г сала, 400 г квашеной капусты, 400 г свежей капусты, 50 г лука, 50 г сушеных или свежих грибов, 100 г помидоров или 30 г томат-пасты, 20 г муки, 50 мл красного вина, соль, сахар, перец, лавровый лист, растительное масло.

Квашеную капусту мелко нарезать, залить небольшим количеством кипящей воды и варить до мягкости. Свежую капусту очистить, нашинковать, залить кипящей водой и варить с мелко нарезанными грибами (предварительно вымытыми и замоченными).

Свиное мясо посолить, подрумянить на растительном масле со всех сторон. Положить вместе с грудинкой в кастрюлю с квашеной капустой, тушить до мягкости. Сало нарезать кубиками, растопить. Шкварки положить в бигос, а из жира, мелко нарезанного лука и муки приготовить заправку (можно делать бигос и без заправки, мы всегда готовим без нее). Свинину и грудинку вынуть и нарезать кусками. Свежую капусту смешать с квашеной и приправить заправкой. Колбасу очистить, нарезать кружками и вместе с нарезанным мясом смешать с капустой. Положить томат, приправить по вкусу солью, сахаром, перцем, добавить красное вино, лавровый лист. Прокипятить.

Бигос белорусский

250 г свинины, 120 г вареной колбасы, 100 г копченой грудинки, 50 г шпика, 500 г квашеной капусты, 500 г свежей капусты, 60 г томат-пюре, 20 г сушеных грибов, 40 г репчатого лука, 20 г сахара, черный молотый перец, соль.

Сушеные грибы промыть теплой водой, положить в посуду, залить холодной водой и оставить на 2 часа для набухания. Затем сварить до готовности. Квашеную капусту мелко нарубить и припустить в небольшом количестве воды до мягкости. Свежую капусту порезать квадратиками, поставить в духовку и прогреть до мягкости, посолить, поперчить и смешать с квашеной капустой. Затем добавить жареный шпик и свинину, вареную колбасу, копченую грудинку, нарезанные кубиками, пассерованное томат-пюре, вареные нарезанные грибы, пассерованный репчатый лук, сахар, перец, соль. Все перемешать и поставить тушить на слабом огне до готовности. В бигос можно класть самые разнообразные колбасные, жареные мясные продукты (чем больше их видов, тем бигос вкуснее). Для улучшения вкуса также добавляют красное сухое вино (50 г на порцию), чернослив, тмин, майоран. Бигос можно приготовить и из одной квашеной капусты.

Свинина, запеченная в тесте

1 кг свинины, пресное тесто, соль, перец, 1 яйцо.

Большой кусок свинины натереть солью и перцем и варить до готовности.

Приготовить простое пресное тесто, разделить на две половины. Одну половину теста раскатать и положить на глубокую сковородку. На тесто положить мясо и закрыть его другой половиной теста, сверху смазать яичным желтком и поставить в духовку.

Рожничи (жареная свинина)

150 г свинины, 10 г растительного масла, 50 г ржаного хлеба, 25 г репчатого лука, соль.

Свиное мясо нарезать поперек волокон небольшими ломтиками, слегка отбить, посолить. Каждый ломтик смазать растительным маслом и жарить на решетке или слегка смазанной маслом сковороде по 3 минуты с каждой стороны.

Подавать на стол с ржаным хлебом, посыпав мелко нарубленным луком.

Поджарка из свинины с яблоками

300 г свинины, 1 луковица, 25 г муки, 150 мл бульона, 3 свежих яблока, растительное масло, соль.

Вырезку или мякоть почечной части свинины, зачищенную от сухожилий, нарезать широкими ломтями толщиной до 20 мм поперек волокон, отбить и нарезать брусочками длиной 30—40 мм. Поджарить мясо на растительном масле, затем прибавить к нему нашинкованный репчатый лук и, помешивая, продолжать жарить, пока лук не подрумянится. После этого мясо с луком посолить, посыпать мукой, подсушенной как для соусов, перемешать, добавить яблоки без кожицы и семян, нарезанные, как и мясо, брусочками, залить бульоном, сваренным на обжаренных мясных костях, и прокипятить.

Подать на стол с жареным картофелем, рассыпчатой рисовой кашей, клецками из пшеничной муки, клецками манными или кнедликами.

Медальоны, запеченные в духовке

750 г мякоти свинины (окорок или филей), 75 г растительного масла, 100 г сливочного масла, 75 г муки, 500 мл молока, 50 г сыра, сок 1 лимона, 10 ломтиков белого хлеба, 250 г свежих грибов, 1 яйцо, 1 баклажан, 2 ст. ложки муки, соль и белый молотый перец по вкусу.

Мясо нарезать на равные ломтики (по 2 ломтика на порцию), посолить, отбить как для шницеля, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в нагретом растительном масле. Отдельно разогреть сливочное масло, слегка поджарить муку, не зарумянивая, залить горячим молоком и быстро размешать, чтобы не было комочков. Прокипятить, помешивая, 20 минут, процедить на обжаренное мясо и варить еще 20 минут. Очищенные и нарезанные ломтиками грибы тушить на сливочном масле с солью и перцем. Ломтики белого хлеба, обрезав корку, поджарить в небольшом количестве сливочного или растительного масла. Уложить гренки в подходящую посуду, выложить мясо (на каждую гренку по ломтику мяса) и тушеные грибы. В теплый соус влить лимонный сок (по вкусу) и взбитый желток, процедить его сквозь мелкое сито на гренки с мясом и грибами, посыпать тертым сыром и поставить в духовку, пока верх не зарумянится. Баклажан очистить, нарезать ломтиками, посолить и подержать 10 минут, после чего поджарить, зарумянив с обеих сторон.

Медальоны подавать горячими с гарниром из баклажанов.

Медальоны по-цыгански

750 г мякоти свинины (окорок или филей), 100 г растительного масла, 75 г сливочного масла, 75 г ветчины, 75 г копченого говяжьего языка, 250 г свежих грибов, 10 ломтиков белого хлеба, 2 ст. ложки муки, 25 мл коньяка, 250 г коричневого соуса, $^1/_2$ стакана вина, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.

Ломтики мяса (равные по величине и в расчете по 2 ломтика на порцию) посолить, обвалять в муке, обжарить в разогретом растительном масле и, залив вином и небольшим количеством коричневого соуса, варить на слабом огне. Коричневый соус вскипятить, положить в него поджаренные в сливочном масле нарезанные ломтиками грибы, а также нарезанные тонкой соломкой и обжаренные в сливочном масле ветчину и язык. Посолить, поперчить, влить коньяк и прокипятить 10 минут на слабом огне.

Поджарить в сливочном масле ломтики белого хлеба (обрезав корку), выложить мясо на гренки, залить соусом с грибами, ветчиной и языком, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир рекомендуется подать рис.

Коричневый соус

2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 0,5 л бульона или воды, соль, перец, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка сметаны.

Растопить масло, пассеровать муку до светло-коричневого цвета, развести ее при постоянном помешивании бульоном или водой, проварить на слабом огне, добавить соль, специи, сметану.

Котлета «Алтайская»

Для 1 котлеты: 165 г свинины, $^1/_2$ луковицы, 2 яйца, 2 куска черствого белого хлеба, соль, перец, растительное масло, мука.

Блюдо выглядит очень эффектно, так как напоминает большую кедровую шишку. Вырезать из корейки по одному куску на порцию вместе с реберной костью. Отбить, посолить, поперчить с обеих сторон по вкусу. Сделать для котлеты начинку: репчатый лук мелко порубить и обжарить на масле, добавить измельченное вареное яйцо и перемешать. Фарш уложить на середину котлеты, завернуть и придать форму батончика. Панировать котлету в муке, обмакнуть в яйцо. Белый черствый хлеб нарезать мелкими кубиками и обвалять в них котлету так, чтобы кубики хлеба распределились равномерно. Жарить котлету во фритюре до образования золотистой корочки, а до полной готовности довести в духовке.

Котлеты отбивные

500 г свиной корейки, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, растительное масло.

Свиную корейку обмыть, очистить и нарезать котлеты (с реберной косточкой). Каждую котлету слегка отбить, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалять в сухарях. Подготовленные котлеты положить на разогретую сковороду и обжарить в растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки (примерно в течение 15—20 минут). Готовые котлеты положить на блюдо и полить растопленным сливочным маслом.

На гарнир можно подать жареный картофель, картофельное пюре или различные овощи, заправленные маслом (морковь, кукурузу, цветную капусту, зеленый горошек и др.).

Спагетти со свининой

350 г спагетти, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 100 г свинины, 400 г помидоров, очищенных от кожицы, 100 г тертого сыра, соль, перец.

Сварить спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды. Слить воду, выложить спагетти в большое блюдо и не давать им остыть. Тем временем приготовить соус. Растопить сливочное масло и поджарить в нем тщательно лук. Нарезать свинину тонкими полосками и обжарить. Нарезать помидоры крупными кусками и положить на сковороду. Посолить и поперчить. Тушить 10 минут, помешивая. Полить спагетти соусом и сразу же подавать. Сыр подать отдельно.

Шницель отбивной из окорока

4 ломтика копченого окорока толщиной 0,5—1 см, молоко, 1 яйцо, панировочные сухари, растительное масло для жарки.

Если окорок очень соленый, вымачивать его в молоке в течение 3—6 часов, затем сильно отбить молоточком, обвалять в яйце и сухарях и обжаривать с обеих сторон в течение 3—5 минут. Подавать с фасолью и яблочным муссом.

Шницель «Буташтек»

170 г свинины (корейка), $^1/_2$ яйца, 10 г сливочного масла, 50 г томатного соуса, мука, зелень, соль, перец, лавровый лист, 3%-ый уксус.

Свинину нарезать по одному куску на порцию, отбить, посолить, поперчить, запанировать в муке и жарить до готовности. Яйцо взбить в чашке, осторожно влить в кипящую воду с уксусом, солью и лавровым листом и варить 4 минуты. Готовые шницели уложить на блюдо с гарниром из жареной картошки, покрыть вареными яйцами и посыпать зеленью. Отдельно подать томатный соус.

Шницель свиной с лимоном

500 г свинины, 1 яйцо, 1/2 стакана сухарей, 1/2 ст. ложки каперсов, 1/2 лимона, 2 ст. ложки масла, соль, перец.

Свинину обмыть, очистить от сухожилий и нарезать кусками в виде натуральных котлет, но без кости. Каждый кусок отбить, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалять в сухарях. Подготовленные куски положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования хрустящей румяной корочки; затем положить на блюдо и полить маслом, в котором предварительно слегка обжарить мелко нашинкованную и ошпаренную лимонную цедру и каперсы.

На каждый кусок положить ломтик лимона, посыпать зеленью петрушки или укропа. На гарнир можно подать жареный картофель или набор овощей, заправленных маслом. Отдельно подать салат – зеленый или из овощей.

Эскалоп свиной

300 г свинины, 60 г растительного масла, соль, перец, корица, мускатный орех.

Свинину нарезать поперек волокон ломтиками толщиной примерно 1,5 см. Отбить, посолить, поперчить. Сильно отбивать не следует, можно это сделать и тупой стороной ножа. Вместо перца или наряду с ним можно использовать молотую корицу или измельченный мускатный орех. Обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать с салатом из свежих овощей, малосольными огурцами, зеленью петрушки, укропа, базилика, эстрагона. Украсить блюдо розой из помидора с маслиной, дольками чеснока.

Мексиканские свиные эскалопы

4 свиных эскалопа, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 авокадо, 1 ст. ложка лимонного сока.

Для соуса: 3 свежих зеленых перца чили, 750 г помидоров, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, соль.

2 зубчика чеснока очистить и разрезать пополам. Натереть эскалопы чесноком, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 5 часов.

Тем временем приготовить соус: положить мелко нарубленные перчики чили в кастрюлю, залить их водой и довести до кипения; варить 3 минуты. Слить воду. Удалить черешки и разрезать чили пополам вдоль. Удалить семена и белую сердцевину. Положить чили в миксер или кухонный комбайн, добавить очищенные и нарубленные помидоры, 2 небольшие нарубленные луковицы, чеснок и соль и смешать в однородную массу.

Разогреть масло в сковороде. Жарить эскалопы по 5 минут с каждой стороны (до коричневого цвета). Залить перечным соусом и томить на медленном огне, не накрывая крышкой, еще 15 минут. Очистить авокадо, разрезать пополам и удалить косточку. Нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком. Переложить эскалопы на подогретое блюдо, залить соусом и украсить ломтиками авокадо.

Эскалопы с черешневым соусом

4 постных свиных эскалопа, молотый перец, соль, мука мелкого помола, масло для жарки.

Для соуса: 250 г черешни без косточек, $^1/_2$ стакана красного вина, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка крахмала, соль, перец.

Сварить черешню в вине до мягкости, загустить крахмалом, разведенным в небольшом количестве воды. Добавить сахар, соль и перец. Соус получается очень пикантным. Эскалопы поперчить, посолить, слегка обсыпать мукой и поджарить в разогретом масле. Полить горячим черешневым соусом и тотчас же подавать. Хорошим гарниром к этому блюду служит картофель, поджаренный кубиками.

Мясо по-цыгански

1 кг свиной вырезки, зелень петрушки, кинзы, укропа, соль и черный перец по вкусу.

Мясо обмыть и вытереть насухо бумажной салфеткой. Нарезать поперек волокон толщиной 1,5—2 см и слегка отбить. Посыпать солью и перцем. На разогретую сухую чугунную сковороду положить мясо и жарить на сильном огне до образования корочки (20– 30 секунд с каждой стороны). Уложить готовое мясо в глубокую керамическую посуду с крышкой, обильно пересыпая мелко нарубленной зеленью. Дать настояться под крышкой 15 – 20 минут. Подавать на широком блюде, выложенном салатными листьями.

Свинина по-береговому (рецепт с острова Ямайка)

1 кг свинины (филейная часть), нарезанной кубиками по 2,5 см, 2 ст. ложки растительного масла, 90 г муки с приправами, 1 луковица, 500 мл говяжьего бульона, 1 ч. ложка молотого кориандра, 1 зубчик чеснока, 1 свежий зеленый перец чили, 2 бланшированных помидора, 1 красный сладкий перец, $^1/_2$ ананаса, крупно нарезанного, 2 клубня ямса (можно заменить картофелем), очищенных и нарезанных кубиками, 1 ч. ложка мелко нарубленной зелени кинзы.

Разогреть духовку до 180 °С. Нагреть масло в широкой тяжелой сковороде.

Обвалять свинину в муке и жарить, пока она не станет равномерного коричневого цвета, регулярно помешивая. Переложить мясо в большую жаропрочную кастрюлю. Положить в сковороду нашинкованный лук и спассеровать до размягчения; при необходимости можно добавить еще немного масла. Влить туда же бульон и, помешивая, довести до кипения. Добавить молотый кориандр, измельченные чеснок, чили, помидоры и сладкий перец. Тушить 5 минут, затем залить этим соусом свинину. Довести до кипения, накрыть крышкой и запекать 1,5—2 часа, пока мясо не станет нежным. Добавить ананас и ямс. Поставить обратно в духовку еще на 20—25 минут, пока ананас и ямс не станут нежными. Украсить зеленью кинзы.

Ветчина с хреном

300 г ветчины, 80 г хрена (корень), 40 г сметаны, 20 г сахара, 20 мл лимонного сока, зеленый салат, зелень петрушки, соль.

Хрен очистить, вымыть, измельчить на терке, соединить со сметаной, приправить сахаром, солью, лимонным соком или уксусом. Ломтики ветчины смазать этой массой, свернуть рулетиками и уложить на блюдо. При подаче украсить веточками петрушки и листьями зеленого салата.

Свинина духовая под соусом

1 кг свинины, 1/3 стакана вина типа мадеры, 1/3 стакана 3 %-ного уксуса, 2—3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, 2 помидора, 1 стакан чернослива, 3—4 ломтика пшеничного хлеба, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 1/3 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, соль, растительное масло.

Мясо разрезать на 8 – 10 кусков, отбить, посолить и слегка обжарить на сковороде с маслом. Переложить мясо в горшочки, влить стакан кипятка, мадеру, уксус, добавить перец, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить на среднем огне, время от времени переворачивая куски.

Помидоры нарезать дольками и спассеровать на масле.

Разварить до мягкости чернослив, освободить его от косточек. Размочить в молоке очищенный от корок хлеб и смешать его с черносливом, добавить молотую корицу и сахарный песок.

Когда свинина будет готова, добавить к ней чернослив с хлебом, пассерованные помидоры и все довести до кипения.

К столу блюдо подать в горшочках, в которых оно тушилось. Отдельно можно подать помидоры, огурцы, отварной картофель.

Свинина по-русски, тушенная с лапшой

500—600 г свинины, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 3 помидора, 2 стакана бульона, 2 сладких перца, 200—250 г лапши, $^1/_2$ стакана тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Мякоть поясничной части или задней ноги нарезать широкими ломтями толщиной в палец. Куски мяса отбить, посыпать солью и перцем и обжарить на масле до образования румяной корочки. Положить мясо в кастрюлю с широким дном, залить бульоном и поставить тушиться.

Лук измельчить и обжарить в масле, перец нарезать короткой лапшой, у помидоров удалить кожицу и нарезать их дольками. Положить овощи в кастрюлю с мясом и кипящим бульоном, накрыть крышкой, уменьшить нагрев до среднего и тушить до полной готовности.

Приготовить лапшу (см. рецепт на с. 216), отварить ее до полуготовности и за 10—15 минут до готовности мяса положить в кастрюлю, где оно тушится.

Лапшу переложить на блюдо, на нее положить мясо и овощной соус, в котором оно тушилось.

Поросенок отварной под белым соусом

Даже свежего молочного поросенка можно безнадежно испортить, если просто запекать его в духовке – шкурка станет жесткой. Поэтому рекомендуется поросенка вначале отваривать и фаршировать, чтобы он не потерял формы.

Небольшой поросенок, 2 морковки, 2 корня петрушки, 1 луковица, 1 репа, 2—3 лавровых листа, $^1/_2$ ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подготовленного небольшого поросенка разрубить на куски. Голову и ножки использовать для варки холодца, а остальное мясо уложить в кастрюлю. Добавить нарезанные морковь, корень петрушки, репу, лук, соль, лавровый лист, перец горошком и варить до готовности.

Сваренное мясо выложить на блюдо, рядом разместить вареный картофель, украсить зеленью петрушки. Мясо можно полить белым соусом или сметанным соусом с хреном.

Белый соус

4 стакана бульона, 3 ст. ложки муки, 40 г сливочного масла, 1 луковица, $^1/_2$ корня петрушки, 2 лавровых листа, 1 ч. ложка черного перца горошком.

Муку пассеровать на сливочном масле до появления кремовой окраски. Затем небольшими порциями влить горячий процеженный бульон, постоянно помешивая. Довести массу до консистенции густой сметаны и влить оставшийся бульон. Добавить мелко нарезанные пассерованные коренья и лук, специи. Варить 30—40 минут, снимая пену. Готовый соус процедить, овощи протереть сквозь сито.

Поросенок фаршированный

1 поросенок, соль и перец по вкусу.

Для фарша: 600 г мякоти телятины, 300 г шампиньонов, 1 стакан сливок, соль.

Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана бульона, 1 ст. ложка муки, льезон из 50 г сливочного масла, 1 желтка и $^1/_4$ стакана сливок.

Выпотрошенного поросенка без головы и ножек хорошо промыть снаружи и внутри, вырезать кости ребер и позвоночника, посолить внутри, посыпать перцем и нафаршировать заранее приготовленным фаршем; зашить разрез, завернуть поросенка в смазанную маслом салфетку, придать форму рулета, перевязав шпагатом, опустить его в котел, положить туда же все кости, залить холодной водой так, чтобы весь поросенок был покрыт ею. Закрыть крышкой и поставить на огонь. Дать закипеть, сразу же уменьшить огонь и варить так, чтобы бульон не кипел, в продолжение 4 часов. Вынуть готового поросенка, удалить нитки, нарезать его, как рулет, кругами, положить на блюдо, полить соусом и подавать.

Приготовление фарша: пропустить сырую телятину 3 раза через мясорубку с частой решеткой, положить в эмалированную миску и взбить массу деревянной ложкой, прибавляя постепенно сливки. Когда масса станет пышной, поперчить, посолить, добавить отваренные и порезанные шампиньоны.

Приготовление соуса: подогреть на сковородке, постоянно помешивая, муку и масло, постепенно добавить бульон, прокипятить, доведя до консистенции сметаны. Заправить льезоном из 50 г сливочного масла, растертого с одним желтком, и $^1/_4$ стакана сливок. Подержать на водяной бане, не давая кипеть (иначе свернется желток) и непрерывно мешая, до тех пор пока не исчезнет запах желтка.

Ножки свиные в желе

100 г свиных ножек, 25 г моркови, 25 г репчатого лука, петрушка (корень), сельдерей (корень), лавровый лист, перец горошком, соль.

Свиные ножки порубить пополам и варить с добавлением соли, лука, моркови, корня петрушки и сельдерея. В конце варки добавить лавровый лист и перец. Сваренные ножки положить в формы, залить бульоном и поставить в прохладное место для застывания.

Свинина по-китайски

500 г мякоти свинины, растительное масло, по 500 г красного и желтого сладкого перца, 1 луковица, 2 ст. ложки томатной пасты, 5 ст. ложек соевого соуса, 2 ст. ложки крепкого мясного бульона, соль, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки винного уксуса, 250 г консервированного ананаса, 150 г зеленого горошка, 2 яйца, 50 г крахмала.

Вымытые стручки сладкого перца разрезать на 4 части, удалить семена, перегородки и основания плодоножек. Лук очистить и нарезать кольцами. Сладкий перец и лук положить в керамическую кастрюлю. Томатную пасту смешать с соевым соусом, мясным бульоном, $^1/_8$ л воды, чайной ложкой соли, сахаром, винным уксусом и добавить в кастрюлю. Накрыть крышкой и тушить около часа. Добавить кусочки ананаса и горошек. Закрыть крышкой и тушить еще 15 минут.

Взбить яйца с крахмалом. Смочить в них нарезанное кубиками мясо и обжарить в горячем растительном масле (6—8 минут). Мясо положить в готовые овощи, хорошо перемешать.

Свинина в кисло-сладком соусе

Это блюдо, приготовленное в таиландском стиле, даст вам прекрасное представление о прелестях восточной кухни.

500 г свинины, 1 морковь, 2 болгарских перца, 3 луковицы,соль, перец, 6 ст. ложек кисло-сладкого соуса, растительное масло.

Для соуса: 3 ст. ложки томат-пасты, 3 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка уксуса.

Свинину нарезать небольшими кусочками. Морковь порезать кружочками (можно выбрать и другую форму, главное, чтобы кусочки были не толстые).

Болгарский перец разрезать вдоль пополам, затем каждую половинку еще на 3—4 части (вдоль). Небольшие луковицы разрезать на 4 части.

Обжарить мясо в хорошо разогретом растительном масле в течение 2—3 минут, помешивая. Посолить и посыпать черным молотым перцем. Выложить в мясо морковь, жарить, помешивая, 2—3 минуты. Затем добавить болгарский перец, жарить еще 2—3 минуты. Последним добавить лук, накрыть крышкой и тушить в течение 4—5 минут, часто помешивая. Последний штрих: добавить кисло-сладкий соус (для приготовления которого смешать все указанные ингредиенты) и через минуту снять блюдо с огня.

Накрыть крышкой и дать постоять 5 минут, чтобы овощи пропитались соусом.

Сало оригинальное

Это сало имеет очень приятный вкус, но не предназначено для длительного хранения.

1,5 кг свежего салг, 1 л воды, 5 ст. ложек соли, перец горошком, лавровый лист, луковая шелуха, $^1/_2$ ч. ложки аджики, чеснок.

Взять кусок свежего сала с мясными прослойками, для рассола – 1 л воды, соль, перец горошком, лавровый лист, луковую шелуху и готовую аджику. Приготовить рассол, поставить на огонь и, как только он закипит, положить в него сало. Варить 15—20 минут.

Снять кастрюлю с огня, завернуть ее во что-нибудь теплое и оставить на 10 – 12 часов.

Затем натереть сало толченым чесноком и хранить в холодильнике.

Сало соленое

1,5 кг свежего сала, соль, чеснок, тмин, лавровый лист, черный перец горошком.

Нарезать сало длинными полосками шириной 15 см. Приготовить большую эмалированную кастрюлю или миску. На дно насыпать крупную соль. Сало натереть солью и укладывать рядами шкуркой вниз. Пересыпать солью, тертым чесноком, тмином. Положить лавровый лист, черный перец горошком. Сверху положить гнет и закрыть чистым полотенцем. Сало должно стоять в тепле 4—5 дней, затем его нужно убрать на холод.

Блюда из фарша

Поддельный заяц

800 г свинины (нежирной), 2 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 200 г черствого белого хлеба, 1 ст. ложка сметаны, 1 стакан молока, 100 г шпика, 50 г сливочного масла, соль, молотый перец.

Свинину пропустить через мясорубку (лучше 2 раза). Взбить до пены яйца, добавить размоченный в молоке черствый хлеб, сметану, посолить, поперчить и смешать с фаршем. Из полученного фарша слепить фигуру, похожую на зайца, нашпиговать ее салом, сбрызнуть маслом и уложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму или сковороду. Добавить немного воды и поставить в духовку, запекать до образования румяной корочки.

Мясной рулет

100—125 г говядины, 15—20 г пшеничного батона, 2 яйца, чеснок, 15 г топленого сливочного масла, 10 г пшеничных сухарей, молотый черный перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку со средней решеткой. Батон без корки подержать в воде, отжать, соединить с мясным фаршем, добавить толченый чеснок и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Посолить, поперчить получившуюся массу, добавить сырое взбитое яйцо, перемешать и выложить слоем шириной 20—25 см и толщиной 2 см на чистое кухонное полотенце. Сварить вкрутую яйцо, мелко нарезать и положить ровным слоем на середину слоя из фарша; свернуть его с помощью полотенца в рулет, смазать противень маслом, положить аккуратно рулет, сверху сбрызнуть растопленным маслом, посыпать сухарями и запечь до готовности в духовке при температуре 200—220 °С.

Рулет из телятины со шпинатом

300 г телячьего фарша, 450 г мороженого шпината, 500 г шампиньонов, 5 ст. ложек топленого масла, 1 луковица, соль, перец, 1 кг телятины (без костей).

Разморозить шпинат. Очищенные грибы разрезать на 4 части и обжарить в топленом масле.

Лук очистить, мелко нарезать и потушить в масле. Добавить шпинат, посолить и поперчить.

Смешать грибы, шпинат с луком и фарш. Приправить по вкусу.

Телятину отбить, посолить и поперчить. Выложить начинку, оставив края шириной 4 см. Закатать рулет. Нагреть духовку до 200 °С.

Большой кусок алюминиевой фольги смазать 2 ст. ложками жидкого топленого масла. В фольгу плотно завернуть мясной рулет. Не вынимая из фольги, мясо со всех сторон обжарить на сковороде в 1 ст. ложке масла. Продолжать обжаривать в духовке в течение 40 минут. Затем духовку выключить и оставить в ней мясо на 20 минут. К мясу подать морковь и картофель с зеленью.

Рулет из телятины с рисовым фаршем

500—600 г телятины, 4—5 ст. ложек растительного масла, 4 ч. ложки риса, 2 моркови, 4—5 помидоров, 2 ч. ложки муки, соль.

Телятину нарезать плоскими кусочками, отбить и посолить. Положить на каждый кусочек по ложке фарша, свернуть в виде рулета и перевязать ниткой. На оставшемся масле слегка потушить натертую на мелкой терке морковь (часть моркови оставить для фарша), очищенные и мелко нарезанные помидоры, затем положить рулеты, посолить и тушить на медленном огне до готовности. За несколько минут до окончания варки добавить муку, разведенную небольшим количеством холодной воды.

Для приготовления фарша отварить рис в воде с небольшим количеством растительного масла и перемешать с оставшейся тертой морковью.

Толченики

150 г телятины или говядины, 20 г муки, 30 г растительного масла, 50 г репчатого лука, перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, тщательно вымешать, добавить муку, соль, перец, растительное масло. Массу перемешать, сформовать шарики и отварить их в подсоленном кипятке.

Подавать, посыпав жареным луком.

Рулет из свинины по-русски

800 г нежирной свинины, 300—400 г несоленого свиного сала, свиной желудок, свиные уши, 2 луковицы, 2 головки чеснока, 1 стакан 3 %-ного уксуса, 2—3 лавровых листа, 3—4 шт. гвоздики, $^1/_2$ ч. ложки перца горошком, 1 ч. ложка тмина, зелень базилика, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Мясо, сало, подготовленные свиные уши пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный лук, истолченный чеснок, перец, соль, базилик, петрушку, тмин и все хорошо перемешать. В хорошо обработанный и промытый свиной желудок уложить приготовленный фарш и перевязать желудок с обеих сторон. Положить желудок в кастрюлю, добавить уксус, лавровый лист, гвоздику, перец горошком, соль и варить при слабом кипении до готовности (около 2 часов). Сваренный желудок вынуть из бульона, положить под пресс (немного сплюснув) и дать полностью остыть.

Перед подачей на стол желудок прогреть в бульоне и нарезать на плоские куски.

В качестве гарнира подать тушеную капусту, отварной картофель, полить бульоном, в котором варился желудок.

Голубцы по-русски

1,5 кг капусты (один кочан савойской или белокочанной капусты), 2 черствые булочки (100 г), 350 г мясного фарша (свиное мясо и говяжье), 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 50 г зелени петрушки, соль, перец, тимьян, розмарин, тмин, 2 морковки, 1 ст. ложка томат-пюре или острого томатного соуса, $^1/_8$ л бульона.

В кипящую соленую воду положить кочан очищенной капусты и варить: савойскую – 10 минут, а белокочанную – 15 минут. Воду слить, охладить.

Булки намочить в холодной воде, отжать и размять. На растительном масле потушить лук и чеснок, предварительно измельчив их, а затем добавить фарш и подрумянить, но не слишком сильно. К поджаренной массе прибавить размоченные булки, специи, измельченную зелень петрушки. Все вместе смешать.

Кочан разобрать на отдельные листья. На один большой лист прибавить 1—2 маленьких, поделив кочан так, чтобы листиков хватило на 12 голубцов. Листья посыпать тмином и разложить на них фарш равными порциями. Затем листья свернуть конвертиками, чтобы начинка не вылезла по бокам. Все это переложить в кастрюлю, голубец около голубца, довольно плотно.

Между голубцами положить нарезанную кружочками морковь. Залить все бульоном, прибавить томат-пюре, прикрыть крышкой и тушить на маленьком огне. Голубцы можно готовить также в духовке или чудо-печи, прикрывая кастрюлю пергаментом или металлической фольгой. В духовке голубцы следует печь в течение 1 часа при температуре 180 °С. В случае необходимости к соусу можно прибавить воды.

Голубцы также фаршируют мясом с рисом, перловой кашей и т. д.

Сиченики

150 г говядины, 2 яйца, 30 г репчатого лука, 10 г сухарей, перец, соль, растительное масло.

Мясо измельчить, соединить с яичницей, слегка поджаренной с луком, солью и перцем, хорошо вымешать, сформовать в виде биточков, смочить в яйце, запанировать в сухарях и жарить до готовности.

Подавать с картофельным пюре или иным гарниром.

Голубцы с мясом по-украински

100 г мяса, 150 г свежей капусты, 10 г риса или пшена, 10 г репчатого лука, 25 г сметаны, 10 г томат-пюре, чеснок, перец молотый, соль, растительное масло.

Белокочанную капусту положить в горячую воду, предварительно вырезав кочерыжку, варить до полуготовности, откинуть, дать стечь воде и разобрать на листья, черешки которых слегка отбить.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить рассыпчатую пшенную или рисовую кашу, спассерован-ный лук, молотый перец, чеснок и хорошо перемешать. Фарш уложить на листья капусты и завернуть, придав изделию прямоугольную форму. Голубцы положить на противень, залить сметаной, смешанной с томат-пюре, поставить в духовку и тушить до готовности.

Долма кавказская

60 виноградных листьев, 300 г баранины, 5 луковиц, 1 стакан риса, 2 ст. ложки топленого масла, 1 стакан кефира или сметаны, по 4 ст. ложки мелко рубленной зелени кинзы, мяты и укропа, 3 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец.

Баранину очистить от пленок и сухожилий, нарезать кусочками. Репчатый лук соединить с мясом, посолить и пропустить через мясорубку. Добавить хорошо промытый и отваренный до полуготовности рис, топленое масло, мелко рубленную зелень укропа, кинзы, мяты и тщательно перемешать. Виноградные листья хорошо промыть и залить на 5 минут кипятком. На каждый лист положить фарш и завернуть, как голубцы. Сложить их в небольшой сотейник, выложенный виноградными листьями (сотейник должен быть с толстым дном; если такого нет, можно использовать утятницу или казанок). Залив долму горячей водой или бульоном на $^1/_2$ высоты их слоя, тушить на малом огне до готовности. Если вода в процессе тушения выкипит, нужно подлить горячей и чуть подсолить. При подаче полить долму кефиром (или сметаной), заправленным толченым чесноком, посыпать оставшейся мелко рубленной зеленью.

Долма по-турецки

150 г белокочанной капусты, 120 г баранины, 40 г репчатого лука, 40 г моркови, 10 г белого хлеба (замоченного и отжатого), 10 г риса, 10 г растительного масла, 250 мл бульона из баранины, 30 г томат-пюре, красный стручковый перец, соль, зелень петрушки, 1 лимон.

Листья капусты среднего размера бланшировать в течение нескольких минут (они должны стать мягкими и легко сворачиваться), обдать холодной водой и дать ей стечь. Вареную баранину пропустить через мясорубку, смешать с отваренным рисом, тушенным в сливочном масле репчатым луком, замоченным и отжатым белым хлебом, зеленью петрушки, солью и измельченным красным стручковым перцем. Фарш перемешать, разложить на листья и свернуть их в форме голубцов.

Кастрюлю обильно смазать растительным маслом, дно ее посыпать измельченными рубленым луком и морковью, а поверх положить голубцы. Слегка зарумянив голубцы в духовке, залить бульоном из баранины, добавить немного томат-пюре, накрыть промасленной бумагой и тушить до готовности при умеренной температуре.

При подаче поверх голубцов положить дольки очищенных лимонов и густо полить прокипяченным бульоном, смешанным с лимонным соком.

Толма ереванская

1 небольшой кочан капусты, 1 айва, 4 помидора, 4 баклажана, 4 зеленых болгарских перца, 1 кг говядины, 1 кг свинины, 4 зубчика чеснока, 3 луковицы, $^1/_2$ стакана риса, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец, томатная паста, $^1/_2$ лимона.

Распустить кочан, листья опустить на 1 —1,5 минуты в кипящую воду, вынуть, срезать толстую часть листа. Помидоры промыть, срезать верхнюю часть, вынуть мякоть. Баклажаны промыть, срезать верхнюю часть, сделать углубление и вынуть мякоть. Перец очистить, срезав сухой хвостик и убрав семена.

Приготовить фарш. Говядину, свинину и лук пропустить через мясорубку. Также пропустить через мясорубку мякоть помидоров и баклажанов. Добавить полстакана промытого риса, соль, перец, зелень петрушки и укропа. Все перемешать. Этим фаршем заполнить овощи, сложить в кастрюлю следующим образом: первый слой – капустные листья с завернутым фаршем, баклажаны с фаршем, затем перец болгарский и самый верхний слой – помидоры с фаршем. Сделать в миске соус из холодной воды, томатной пасты и посолить по вкусу, выжать сок половинки лимона, залить соусом овощи так, чтобы соус чуть-чуть прикрывал овощи.

Айву нарезать очень тонкими дольками и сложить между овощными рядами. За 15 минут до готовности измельчить 4 зубчика чеснока и положить в кастрюлю.

Пельмени сибирские

300 г говядины, 300 г свинины, $^1/_2$ яйца, 40 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, соль, перец, сахар.

Для теста: 250 г муки, 100 мл воды, 1 яйцо.

Мясо, зачищенное от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку, добавить измельченный лук, соль, сахар, перец, холодную воду (18—20 % от веса мяса) и тщательно перемешать. В муку влить теплую (30—35 градусов) воду, яйца и замесить тесто. Выдержав тесто 30—40 минут, раскатать его в пласт толщиной 2 мм; край пласта шириной 5—6 см смазать смесью яиц и воды, вдоль полосы расположить ряд шариков фарша на расстоянии 3—4 см один от другого, край пласта приподнять, накрыть им фарш и вырезать пельмени формочкой. Вес одной штуки – 12—13 г. Обрезки теста использовать при повторной раскатке.

Готовые пельмени уложить на деревянные лотки, посыпанные мукой. Отваривать пельмени в подсоленном кипятке в течение 5—7 минут. Для этого удобно использовать широкую низкую посуду с вставной сеткой.

Сваренные пельмени переложить с сетки в кастрюлю и полить растопленным маслом. Отдельно подать сметану, тертый сыр, уксус, зелень.

Пельмени можно готовить с рыбным фаршем, приготовленным из филе судака, трески, морского окуня.

Поу-за (паровые пельмени по-корейски)

200 г баранины, 60 г репчатого лука, молотый красный перец, соль.

Для теста: 100 г пшеничной муки, 50 мл воды.

Баранину и репчатый лук пропустить через мясорубку, заправить перцем, солью и тщательно перемешать.

Замесить пресное тесто (как для пельменей), раскатать толщиной 2—3 мм и вырезать кружочки (6—8 см). Положив в центр кружочка фарш, защипать пельмени, уложить рядами на решетку и варить на пару.

Тефтели мясные по-шведски

80 г говяжьего фарша, 10 г крошки кукурузных хлопьев, $^1/_2$ яйца, черный молотый перец, мускатный орех, чеснок, 20 мл молока, соль.

Для соуса: 50 мл бульона, 25 мл молока, 10 г сливочного масла, мука, соль.

Крошку кукурузных хлопьев смешать с яйцом, фаршем, молоком и приправить солью, черным молотым перцем, мускатным орехом, измельченным чесноком. Из полученной массы сделать небольшие тефтели и обжарить их на сковороде.

Приготовить соус: в сотейник всыпать муку, слегка поджарить ее на предварительно разогретом сливочном масле, развести бульоном, молоком, посолить и варить, непрерывно помешивая.

Тефтели тушить в соусе, не доводя до кипения, 15– 20 минут.

Перед подачей на стол обильно посыпать петрушкой.

Зразы по-харьковски рубленые

120 г мясного фарша, 20 г белого хлеба, 60 г репчатого лука, растительное масло, $^1/_4$ яйца, зелень петрушки, сухари, соль.

Мясной фарш перемешать с хлебом, сформовать кружки толщиной 1 см, на середину положить измельченный пассерованный лук, мелко рубленные крутые яйца, сухари и рубленую зелень, края кружков соединить, придать изделиям овальную форму, обвалять их в сухарях и жарить. При подаче зразы гарнировать и полить соусом.

Зразы можно фаршировать посеченным омлетом или только луком. На гарнир подают рассыпчатую гречневую кашу, отварные овощи, картофельное пюре. Соусы – красный или красный с вином (см. рецепт на с. 40).

Зразы охотничьи

100 г говядины, 20 г сосисок, 15 г копченой свинины, 10 г сушеных грибов, 10 г репчатого лука, 10 г растительного масла, 75 г красного соуса, перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку и заправить солью и перцем. Сформовать из массы лепешки, закатать в них фарш, а затем жарить. Фарш приготовить из нарезанных сосисок, отваренных сушеных грибов, копченой свинины и жареного лука.

Подавать зразы под красным соусом (см. рецепт на с. 40). Гарнир – картофель.

Биточки натуральные по-восточному

300 г баранины, 50 г репчатого лука, 20 г топленого масла, зелень петрушки, сумах, молотый перец, соль.

Мякоть баранины и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и массу тщательно перемешать. Из фарша сформовать биточки и жарить.

Подавать с мелко шинкованным репчатым луком, сумахом и зеленью.

Мусака болгарская

200 г рубленого мяса, 50 г лука, 20 г томатной пасты или кетчупа, 100 г помидоров (свежих или консервированных), 200 г картофеля, 50 г муки, 2 яйца, 100 г сливочного масла (или маргарина), 1 стакан молока, соль, перец.

Мелко порубленный репчатый лук обжарить на сковороде в масле вместе с томатной пастой или кетчупом. Положить рубленое мясо, жарить 15—20 минут. Затем добавить мелко нарезанный картофель и помидоры, посолить, поперчить. Продолжать жарить, пока картофель не станет мягким. Затем все выложить в противень с высокими бортами, добавить полстакана воды и запекать в горячей духовке, пока не выпарится вода. Смешать яйца с молоком, мукой, оставшимся маслом, вылить в противень, равномерно распределив по поверхности, и запекать, пока не появится золотистая корочка.

Котлеты говяжьи в томатном соусе

500 г говяжьего фарша, 3 ст. ложки кетчупа, 1 зубчик чеснока, $^1/_2$ луковицы, 2 яйца, 5 ст. ложек панировочных сухарей, соль, перец, 100 г сыра, 1 стручок острого перца пеперони, растительное масло для жарки.

Для соуса: 500 г консервированных помидоров, $^1/_2$ луковицы , 1—2 ч. ложки душицы, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

Чеснок и лук почистить, мелко нарезать. Чеснок и половину нарезанной луковицы смешать с яйцами, говяжьим фаршем, кетчупом и 4 ст. ложками панировочных сухарей. Посолить и поперчить.

Сыр крупно нарезать. Пеперони очистить, измельчить. Сыр и перец ввести в фарш. Сформовать из фарша котлеты. Обвалять их в оставшихся панировочных сухарях и обжарить на растительном масле.

Приготовить соус: нарезанный лук потушить до прозрачности в 2 ст. ложках растительного масла. Помидоры нарезать, добавить к тушеному луку. Посолить, поперчить, положить душицу. Проварить в течение 10 минут. Залить соусом котлеты, довести до кипения.

Котлеты полтавские

140 г говядины, 10 г сала-шпик, чеснок, черный молотый перец, 10 мл воды, 10 г сухарей, сливочное масло, растительное масло, соль.

Говядину дважды пропустить через мясорубку, добавить воду, измельченное сало-шпик, чеснок, соль, молотый перец, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и жарить.

Подавать с жареным картофелем, полив растопленным маслом.

Котлеты из вареной говядины

1 кг говядины, 2—3 луковицы, 3—4 яйца, 1—2 ст. ложки подсолнечного масла, $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_2$ стакана молотых пшеничных сухарей, 2—3 ст. ложки сливочного масла, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Взять холодную вареную говядину, нарезать ее на кусочки и очистить от пленок и жил. Затем порубить ее вместе с нашинкованным луком, добавить ложку подсолнечного масла, перец, соль, 2—3 яйца, мускатный орех, сметану. Размешать фарш, наделать котлет. Котлеты смазать с обеих сторон яйцом, обвалять в сухарях, растопить на сковороде немного масла и поджарить котлеты с обеих сторон.

К котлетам можно подать: грибной соус, жареный картофель, картофельное пюре, тушеную брюкву, зеленый горошек и др.

Чаттбуллар (мясные котлеты по-фински)

60 г говяжьего фарша, 30 г телячьего фарша, 30 г бараньего фарша, 20 г сметаны, 20 мл воды, 20 г сухарной крошки, $^1/_2$ желтка, сливочное масло.

Говяжий, телячий и бараний фарш, сухарную крошку, яичный желток, сметану и воду смешать. Из полученной вязкой массы сформовать небольшие шарики и поджарить их на сливочном масле, встряхивая сковороду так, чтобы шарики поджаривались равномерно.

На гарнир подать картофельное пюре.

Мясная запеканка

300 г говядины (мякоти), 500 г картофеля, 3 яйца, 1—2 луковицы, 1 ст. ложка томат-пюре, $^1/_4$ стакана молока, 2 ст. ложки масла, соль, перец, зелень петрушки.

Промытое мясо пропустить через мясорубку и слегка поджарить на сковороде; добавить мелко нарезанный поджаренный лук, томат-пюре, соль, перец, немного воды и тушить на слабом огне под крышкой 15—20 минут. Отдельно поджарить очищенный и промытый картофель, нарезав ломтиками и посолив; поджаренный картофель разложить тонким слоем на сковороде, поверх картофеля положить слой поджаренного мясного фарша, разровнять, залить взбитыми с молоком яйцами и поставить в духовку на 5—10 минут для запекания.

При подаче к столу посыпать запеканку мелко нарезанной зеленью петрушки.

Люля-кебаб (азербайджанская кухня)

1 кг баранины, 100 г курдючного сала, 4 луковицы, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ст. ложка сухого базилика, соль.

Приготовить фарш: половину порции курдючного сала пропустить вместе с луком через мясорубку. Дважды пропустить через мясорубку баранину, в первый раз одно мясо, во второй раз – мясо и луковую смесь. Тщательно размешать фарш до вязкости (около 15 минут), сдабривая его базиликом и перцем, посолить, после чего поставить на полчаса в холодное место. Оставшееся курдючное сало нарезать кубиками, затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизать мясной фарш в виде тонких колбасок длиной 10—15 см на широкие (1 см) шампуры, по обе стороны от люля нанизать кусочки курдючного сала и обжаривать их над углями мангала или в духовке (расположив поперек и повыше).

Подавать с зеленью (зеленым луком, молодым чесноком, кресс-салатом, базиликом, эстрагоном, мятой, луком-пореем) и красным вином.

Пальчики из баранины по-турецки

120 г баранины, 15 г белого хлеба, 1/2 яйца, чеснок, корица, соль, растительное масло или бараний жир.

Хлеб вымочить в воде и отжать. Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, смешать с хлебом, толченым чесноком, яйцом, заправить солью и корицей, сформовать валики толщиной в палец и обжарить их в растительном масле или бараньем жире.

Рулет по-немецки

150 г свинины, 15 г черствого белого хлеба, 40 г шампиньонов, мускатный орех, молотый перец, зелень, 50 г соуса, соль, растительное масло.

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, заправить солью, перцем, мускатным орехом и сформовать лепешки.

Посредине лепешки положить рубленые шампиньоны, посыпав их тертым белым хлебом, завернуть лепешку в виде рулета; обжарив на растительном масле в сотейнике до светло-коричневого цвета, залить красным соусом (см. рецепт на с. 40), положить пучок зелени и тушить до готовности.

Подавать с картофельным пюре под соусом, в котором тушился рулет.

Рулет «Новгородский» с перцем и капустой

300—400 г говядины, 30—40 г сала, 1 луковица, 60—70 г черствого пшеничного хлеба, $^1/_2$ стакана молока, 3—4 крупные морковки, 6—7 стручков красного и зеленого перца, 1 кочан капусты, 2 —3 ст. ложки молотых пшеничных сухарей, $^1/_2$ яйца, зелень петрушки, 2—3 ст. ложки сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Подготовленные мясо и сало пропустить через мясорубку.

На сливочном масле спассеровать нашинкованный лук и добавить его в фарш.

Добавить в фарш освобожденный от корок и размоченный в молоке хлеб, посолить, поперчить и еще раз пропустить через мясорубку. Взбить фарш до пышной консистенции.

Отварить по отдельности в подсоленной воде морковь, капусту и сладкий перец.

Разложить на столе мокрую салфетку, на нее выложить ровным слоем толщиной 1,5—2 см котлетный фарш, оставив примерно $^1/_3$ часть для других слоев.

На котлетный фарш положить целые листы вареной капусты, на них нанести тонкий слой котлетного фарша, затем уложить ровный слой отварного красного и зеленого сладкого перца, на них снова нанести тонкий слой котлетного фарша, на середину положить вареную морковь.

Затем края салфетки соединить так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и скатать рулет с салфетки на противень, смазанный маслом, швом вниз.

Поверхность рулета смазать яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маслом, проколоть в нескольких местах и запекать в духовке в течение 30– 40 минут.

Готовый рулет разрезать на ломтики, переложить на блюдо, украсить зеленью петрушки.

В качестве гарнира к рулету можно подать рассыпчатую гречневую кашу, отварной картофель, картофельное пюре, припущенные овощи.

Отдельно в соуснике можно подать красный соус (см. рецепт на с. 40).

Шахлет (азиатские голубцы в сале)

100 г говядины, 10 г репчатого лука, 20 г риса, 100 г бараньего сала, 50 г сметаны, соль.

Говяжье мясо, измельченное в мясорубке, обжарить с репчатым луком и смешать с отварным рисом, фарш завернуть в нутряное баранье сало, изделие завязать ниткой и отварить.

Подавать со сметаной.

Кабачки, фаршированные молодой бараниной

180 г баранины, 250 г кабачков, 20 г репчатого лука, мука пшеничная, 30 г помидоров или томатного соуса, 20 г сливочного растопленного масла, красный молотый перец, 10 г риса, черный молотый перец, соль, зелень укропа и петрушки.

Мелко нарезанный лук пассеровать на сливочном масле до золотистого цвета, добавить красный молотый перец, томатный соус, перебранный и промытый рис, тушить 5—10 минут, смешать с измельченным мясом, посолить, посыпать черным перцем и тщательно перемешать фарш.

Отобрать одинаковые по величине кабачки, очистить их от кожицы и удалить ложечкой часть мякоти с семенами так, чтобы остались стенки толщиной примерно 0,5 см.

Наполнив подготовленные овощи фаршем и обсыпав мукой оба торца, обжарить их со всех сторон в кипящем масле, уложить в посуду, залить соусом, приготовленным как в следующем рецепте, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки и тушить на слабом огне.

Подавать со сметаной.

Перец, фаршированный молодой бараниной

150 г баранины, 30 г сливочного растопленного масла, 150 г сладкого стручкового перца, красный молотый перец, черный молотый перец, 10 г риса, 50 г кислого молока, $^1/_2$ яйца, зелень петрушки.

Для соуса: 20 г репчатого лука, 10 г пшеничной муки, 20 г помидоров или томатного соуса, красный молотый перец, соль.

Сваренный до полуготовности рис смешать с измельченным мясом, посолить, посыпать черным молотым перцем и зеленью петрушки.

Надрезать верхнюю широкую часть стручка, отогнуть ее в виде крышечки, осторожно удалить стержень с семенами. Приготовленным фаршем наполнить стручки, обжарить их в кипящем масле, чтобы они утратили запах сырых овощей, уложить в кастрюлю, залить соусом и тушить при слабом кипении до готовности.

Для соуса спассеровать на масле репчатый лук, добавить муку, красный молотый перец, томатный соус или свежие помидоры, очищенные и нарезанные мелкими кусочками, залить теплой водой и посолить по вкусу.

Фаршированный перец подавать с кислым молоком, приготовленным так: влить в кислое молоко яйца и соус, в котором тушился перец, полученную смесь, помешивая, выдержать на огне, не доводя до кипения, пока не загустеет, процедить через сито и посыпать зеленью петрушки.

Бадымжан долмасы (баклажаны фаршированные по-азербайджански)

160 г баранины, 20 г репчатого лука, зелень (укроп, кинза), 300 г баклажанов, 20 г топленого масла, 50 г свежих помидоров, перец, соль.

Баранину пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку, посолить и поперчить. Полученный фарш обжарить, непрерывно помешивая, затем выложить на доску, выбить ножом до образования однородной массы, добавить зелень и перемешать.

Очищенные и бланшированные баклажаны начинить фаршем, уложить в глубокую посуду, накрыть резаными помидорами, залить бульоном и тушить 25—30 минут.

Помидоры в мясном кольце

200 г говяжьего фарша, 1 луковица, 2 яйца, 100 г белого хлеба, размоченного в молоке, 5 г тмина, 50 мл воды, соль, растительное масло, панировочные сухари, 50 г сметаны, $^1/_2$ стручка сладкого перца, зелень петрушки.

Смешать говяжий фарш с мелко порезанным луком, 1 сырым яйцом и белым хлебом, размоченным в молоке. Посолить, добавить тмин и приблизительно 50 мл воды. Все как следует перемешать и заполнить этой массой кольцевидную форму для запекания, предварительно промазав ее маслом и посыпав сухарями.

Поставить форму в духовку и, пока мясное кольцо запекается, порезать помидоры. Потушить их немного, снять с огня и добавить 50 г сметаны, крутое яйцо, нарезанный сладкий перец и зелень петрушки. Посолить по вкусу.

Готовое мясное кольцо вынуть из формы на подогретую тарелку, подготовленные помидоры уложить внутрь кольца. Блюдо можно украсить кружочками крутого яйца и зеленью петрушки.

Мясной соус к спагетти

100 г говяжьего фарша, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, чеснок, 1 банка томатов (300 г), соль, перец.

Фарш выложить на сковороду, смазанную растительным маслом, добавить мелко нарезанный лук и чеснок. Все это обжаривать минут 20 – 30. При этом фарш необходимо тщательно перемешивать, чтобы он не слипся в ком. Посолить, поперчить и добавить банку томатов в собственном соку.

Как правило, этот мясной соус подается к спагетти или к любым макаронным изделиям.

Бифштекс по-татарски

100 г говядины, 1 яйцо, 25 г репчатого лука, 10 г зеленого горошка, 10 г маслин, 40 г помидоров, лук зеленый, зелень петрушки, молотый перец, соль.

Молодую говядину (лучше вырезку) 2—3 раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком, молотым черным или красным перцем и солью. Из полученной массы сформовать бифштексы и уложить их на блюдо. Посередине каждого бифштекса сделать углубление, выпустить в него яичный желток, а вокруг изделий разложить мелко нарезанный репчатый лук, зеленый горошек, маслины, зеленый лук, ломтики свежих помидоров и зелень петрушки.

Отдельно подать ржаной хлеб.

Рецепт на любителя – как видите, тут отсутствует процесс приготовления, так как мясо съедается сырым.

Котлеты по-царегородски

200 г говядины или телятины (передняя часть), 100 г жирной баранины, 1 луковица, 1 морковка, 1 картофелина, 1 ломтик белого хлеба, 1—2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка изюма, 1 яйцо, соль, черный молотый перец, тмин, молотый душистый перец, зелень петрушки, мука, растительное масло.

Зачищенное от пленок и сухожилий мясо порезать на кусочки, посолить и пропустить через мясорубку. Затем снова пропустить через мясорубку, добавив картофелину, лук и предварительно замоченный в молоке хлеб.

Полученную массу вымешать с яйцом, черным молотым перцем, тмином, мелко нарезанной зеленью петрушки, душистым молотым перцем и сформовать 8 небольших котлет, поместив в середину каждой 2 изюминки. Обвалять котлеты в муке, обжарить во фритюре и выбрать шумовкой. На тарелку, в которой будете подавать к столу, положить картофельное пюре, на него – 4 котлетки на порцию. Подать с икрой из баклажанов, салатом из свежих огурцов, помидоров, зеленого лука и чеснока.

Котлеты подавать только в горячем виде, чтобы бараний жир не застыл.

Котлеты домашние

300 г говядины (мякоти), 200 г свинины, 2 луковицы, 3 ломтика булки, молоко, соль, черный молотый перец, 2 ст. ложки жира для жаренья.

Говядину, свинину, репчатый лук и размоченную в молоке или воде булку дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вымешать и сформовать котлеты, обжарить их на разогретой с жиром сковороде до образования румяной корочки. Затем сложить котлеты в неглубокую кастрюлю или сковороду, плотно закрыть крышкой и на 10—15 минут поставить в разогретую духовку.

Подавать с огурцами и помидорами, свежими или солеными, зеленым салатом, зеленью петрушки, укропа, консервированной алычой.

«Ласточкины гнезда» (болгарская кухня)

150 г телятины, 2 яйца, 25 г белого хлеба, 20 мл молока, зелень петрушки, 25 г репчатого лука, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для соуса: мука, 100 г помидоров, 10 г зелени петрушки, перец черный горошком, масло растительное, перец молотый, соль.

Телятину пропустить через мясорубку, добавить яйцо, размоченный в молоке белый хлеб, зелень петрушки, черный молотый перец и натертый на терке репчатый лук. Посолить по вкусу и, тщательно вымешав, сформовать из фарша мокрыми руками шарики. В каждом шарике сделать углубление, куда положить по половинке сваренного вкрутую яйца белком кверху.

Подготовленные таким образом «гнезда» положить в сковородку и залить соусом, приготовленным так: обжарить в растительном масле муку, развести ее соком отваренных и протертых через сито помидоров, добавить зелень петрушки и черный перец горошком. Сковороду накрыть крышкой и поставить в теплый жарочный шкаф на 25—30 минут.

Пудинг бараний «Один к десяти»

300 г жирной баранины, 10 г репчатого лука, 300 г картофеля, 250 мл бульона, черный молотый перец, соль.

Для теста: 30 г муки, 15 г сливочного масла, $^1/_3$ яйца, соль.

В указанных десяти ингредиентах лидирующую роль играет, безусловно, баранина.

Замесить тесто и оставить на доске на полчаса. Мясо мелко нарезать, картофель нарезать кубиками. Смешать мясо и картофель, положить в форму для пудинга, залить крепким мясным бульоном, поперчить и посолить. Закрыть форму пластом раскатанного теста и запекать в духовке на слабом огне 1,5 часа.

Эскалоп по-немецки

100 г свинины (филе), 50 г жира нутряного, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, 15 г лука, мука, 50 г красного соуса, перец, соль.

Свинину (филе) пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с нутряным жиром. Лук спассеровать до желтого цвета, взбить яйцо и поджарить негустую яичницу. Остывшую яичницу вымешать с фаршем, добавив по вкусу соль и перец, до получения однородной массы, сформовать круглые эскалопы по два на порцию, запанировать их в муке и жарить на слабом огне до золотистого цвета.

Подавать с жареным картофелем и красным соусом.

Колбаски по-иордански

150 г баранины, 50 г репчатого лука, 20 г оливкового масла, черный молотый перец, зелень петрушки, соль, сухари.

Пропущенную через мясорубку баранину перемешать с мелко нарезанным репчатым луком, оливковым маслом, солью, черным молотым перцем и зеленью петрушки.

Из полученной массы сформовать колбаски, запанировать их в сухарях, дать подсохнуть и поджарить на сильно разогретой решетке.

Рулет «Бараний рог»

200 г баранины, 20 г белого хлеба, 10 г сливочного масла, 50 г свежих грибов, 1 яйцо, 10 г сыра, черный молотый перец, лавровый лист, зелень петрушки, сливочное масло для жарки и поливки, соль, сухари или тертый сыр.

Молодую баранину пропустить дважды через мясорубку с мелкой решеткой и добавить предварительно замоченный в воде белый хлеб, соль, черный молотый перец, растопленное сливочное масло, измельченный в ступке лавровый лист. Фарш тщательно перемешать, разложить на смоченный водой стол и разровнять так, чтобы получился прямоугольник.

Начинку, состоящую из мелко нарезанных и обжаренных свежих грибов, отварных яиц, зелени петрушки, черного молотого перца и соли, положить на подготовленное мясо ровным слоем. Затем свернуть рулет, придавая ему форму рога, и уложить на смазанный сливочным маслом противень. Запекать рулет в духовке, предварительно смазав взбитым яйцом, посыпав сухарями или тертым сыром и полив растопленным сливочным маслом.

На гарнир подать картофельное пюре, жареный картофель, сладкий перец, отварной зеленый горошек с маслом.

Жаркое из рубленого мяса по-старопольски

1 кг говядины, 500 г свинины, 100 г печени, 2 булки без корки, $^1/_2$ стакана молока, соль, перец, 1 печеная луковица, 2 желтка, 100 г шпика, $^1/_2$ стакана сметана, 1 ст. ложка муки, растительное масло.

Измельчить говядину со свининой и 100 г печени, добавить булки без корки, намоченные в молоке, соль, перец, печеную луковицу, желтки, измельченный шпик, смешать.

Из этой массы изготовить «булку», посыпать мукой, смазать сметаной и жарить в масле в духовке 1 час, поливая собственным соком.

Ежики из мяса

500 г мясного фарша, 1 луковица, 1 стакан вареного риса, соль, черный молотый перец, мука, растительное масло.

Рис перебрать, промыть, залить горячей водой, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, слегка охладить, соединить с мясным фаршем, мелко нарубленным луком, посолить, поперчить, все тщательно перемешать, сформовать шарики, обвалять их в муке, слегка обжарить в масле, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, закрыть крышкой, поставить в духовку на 20 минут. Незадолго до извлечения из духовки открыть крышку и дать ежикам зарумяниться.

Подавать ежики с жареным картофелем, солеными огурцами. Отдельно можно подать сметану.

Блюда из ливера и субпродуктов

Голова свиная со сметаной и хреном

1,5 кг свиной головы, 500 г отварного языка, 75 г сметаны с хреном, 2 яйца, 2 зубчика чеснока, 100 г сметаны, хлебный квас, соль.

Свиную голову заранее опалить, промыть, порубить, сложить в кастрюлю и варить 3—5 часов до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Тогда мясо вынуть, порезать кусками и подать на блюде.

На блюдо кладут куски отварной свиной головы, отварного языка и поливают сметаной с хреном, рядом кладут горками сваренные вкрутую рубленые яйца с чесноком, политые сметаной с квасом, зеленый лук или овощной гарнир.

Голова и ножки поросенка под кислым соусом

1 кг головы и ножек поросенка, 100 г свиного жира, 50 г муки, 50 г репчатого лука, 70 г сметаны, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка горчицы, черный молотый перец, лавровый лист, лимонный сок, лимонная цедра, соль.

Голову и ножки промыть, разобрать на куски весом приблизительно по 50 г и поставить варить; снять пену, посолить, добавить лавровый листик и варить до готовности. Слегка подрумянить в жире муку, чуть-чуть поджарить в нем лук с лимонной цедрой, влить немного холодной воды, тщательно перемешать; полученный соус влить в кастрюлю с мясом. Затем приправить горчицей, перцем, лимонным соком, добавить сметану и сахар и варить еще 10 минут.

Подавать с рисом или клецками.

Суп из головы молодого барашка (по-монгольски)

500 г головы молодого барашка, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 30 г корня сельдерея, 50 г риса, 10 г сливочного масла, 50 г кислого молока, 1 яйцо, по 5 г зелени петрушки и мяты, черный молотый перец, лимонная кислота, соль.

Голову молодого барашка хорошо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить. Доведя до кипения, удалить пену, посолить, положить морковь, репчатый лук, корень сельдерея и продолжать варить на слабом огне. Когда мясо начнет отделяться от костей, голову вынуть, разрубить пополам, извлечь мозг и язык, мясо снять с костей. Все это нарезать мелкими кусочками и положить в процеженный бульон, добавив отварной рис. Проварить суп 15 минут, а затем заправить его кислым молоком, рубленым крутым яйцом, зеленью петрушки и мяты, лимонной кислотой, черным молотым перцем и сливочным маслом.

Телячья голова под соусом

Телячья голова, 1/4 стакана винного уксуса, 1 луковица, 4—5 ст. ложек сливочного масла, 7—8 кусочков пшеничного хлеба, 7—8 яичных желтков, 2—3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки и укропа, соль и перец, мука.

Телячью голову ошпарить, очистить, обсушить, натереть мукой и опалить. Удалить глаза, тщательно вымыть и уложить в большую кастрюлю. Залить в кастрюлю воду так, чтобы она покрывала голову, посолить, добавить уксус, лавровый лист, перец горошком, лук и варить 1,5—2 часа.

Вареную голову вынуть из кастрюли, уложить на доску, вскрыть череп и вынуть мозг; отнять нижнюю челюсть, отделить от нее мясо и нарезать его кусками; вынуть язык, очистить его от кожицы и нарезать ломтиками; голову нарезать вдоль на куски.

Ломтики языка свернуть конусами, в середину положить кусочки мозга.

Из хлеба вырезать круглые гренки и обжарить их на масле. Отделить желтки от белков, зажарить желтки на сковороде и уложить на гренки. На блюдо уложить гарнир из вареных овощей (картофеля, цветной капусты, моркови, стручковой фасоли, зеленого горошка и др.), а сверху – куски головы. Вокруг телячьей головы разместить конусы из языка, перемежая их гренками с желтками.

Украсить блюдо зеленью петрушки и укропа. Голову полить белым соусом (см. рецепт на с. 145).

Селянка мордовская

300 г печени, 250 г сердца, 700 г легкого, 200 г мяса, 30 г репчатого лука, 10 г моркови, соль.

Нарезанные кубиками субпродукты и мясо кладут в порционный горшок, добавляют репчатый лук, морковь и соль и тушат в небольшом количестве воды до готовности. Отдельно подают маринованные огурцы.

Печень фаршированная

180 г печени говяжьей или бараньей, 30 г репчатого лука, 30 г моркови, 15 г сливочного масла, 50 г вязкой гречневой каши, $^1/_2$ стакана сметаны, 1 стакан воды, зелень.

Для льезона: 3 г муки, 5 г молока, 1 яйцо, 50 г соуса, специи, соль.

Печень разрезать вдоль, часть мякоти вырезать, образовавшееся углубление наполнить фаршем, а края сшить шпагатом.

Фарш приготовить так: сварить вязкую гречневую кашу и добавить пассерованный репчатый лук, морковь, припущенную и измельченную печень, соль, перец, льезон.

Фаршированную печень залить водой, смешанной со сметаной, и тушить до готовности. Подать под собственным соусом, посыпав зеленью.

Печень шпигованная

250 г печени говяжьей или бараньей, 50 г моркови, 25 г чеснока, 10 г курдючного сала, 75 г белого соуса, специи, соль.

Печень нашпиговать морковью, чесноком, заранее отваренными макаронами и курдючным салом, затем обжарить, залить белым соусом (см. рецепт на с. 145) и тушить до готовности.

Готовую печень нарезать на порционные куски и подать с макаронами, полив соусом.

Печень по-гомельски

600 г печени, 150 г сала-шпик, морковь, петрушка (корень), сельдерей (корень), 30 г репчатого лука.

Печень нарезать ломтями толщиной 1,5 см, на каждый ломоть уложить кусок сала-шпик толщиной 0,5 см, на него – слой пассерованного репчатого лука, посыпать солью и перцем. Свернуть изделие рулетом, перевязать ниткой и на 1—2 минуты опустить в кипящее растительное масло до образования румяной корочки.

Вынув, потушить печень в небольшом количестве воды с добавлением лука и кореньев. Подавать блюдо холодным, нарезав тонкими кольцами.

Печеночный паштет по-домашнему

500 г говяжьей печени, 125 г свиной копченой грудинки, 50 г свиного сала, 0,5—1 зубчик чеснока, 3 средние луковицы, 1,2 ч. ложки черного молотого перца, 30 мл коньяка, 80—100 г сала, 1 ч. ложка соли.

Печень, свиную грудинку, чеснок и лук отваривать до тех пор, пока печень не станет розовой на срезе. Затем все пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, коньяк и растереть до получения однородной массы. Фарш положить в форму, накрыть сверху ломтиками свиного сала, закрыть промасленной бумагой (или фольгой) и поставить на противень с горячей водой.

Противень оставить на 1,5 часа в духовке. Готовый паштет охладить в форме, затем выложить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками.

Перкельт из говядины или баранины

На 1 кг говядины – 500 г ливера, мясо ног и головы, 1 ч. ложка сладкого красного перца, смалец для жарки, 1 луковица.

Для перкельта из говядины надо взять тонкий край вырезки и ливер: на 1 кг говядины 500 г ливера (вымени, сердца, немного печенки), кроме того, мясо ног и головы. Хорошо промытое мясо ног и головы изрубить на куски. Обжарить на горячем смальце мелко нарезанную головку лука и подсыпать ложечкой сладкого красного перца. Потом быстро добавить нарубленную кубиками говядину и ливер. Умного поджарив все это, тушить до мягкости под крышкой на слабом огне. Сначала мясо тушится в своем соку, потом надо по ложке прибавлять к отвару воду. Подать на стол к этому мясному блюду как гарнир галушки.

Перкельт из баранины приготовляется таким же способом, как из говядины. Можно добавить помидоры и зеленый перец.

Медальоны брюссельские

120 г корня сельдерея, 200 г печени говяжьей или свиной, 10 г сливочного масла или маргарина, $^1/_2$ яйца, 5 г муки, сухари толченые, перец, 5 г лимонного сока, соль.

Ломтики корня сельдерея обжарить в масле или маргарине до золотистого цвета. Ломти печени обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, панировать в сухарях и быстро обжарить с обеих сторон. Посыпать солью, перцем, полить лимонным соком и разложить на ломтики сельдерея.

Печень, тушенная с грибами

800 г телячьей или говяжьей печени, 1/2 стакана сметаны, 2 луковицы, 5—6 шампиньонов, 1 —2 ст. ложки томат-пюре, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана пшеничной муки, соль и перец по вкусу.

Печень нарезать небольшими ломтиками (толщиной в палец), посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле. При этом после укола вилкой из куска обжаренной печени в месте прокола должен выделяться красный сок.

Грибы помыть, отварить, мелко нарезать и обжарить вместе с нашинкованным луком.

Печень вместе с грибами и луком переложить в глиняные горшочки (можно в кастрюлю), залить в каждый горшочек 1/2 стакана грибного отвара, 1/2 стакана сметаны, ложку томат-пюре и тушить до готовности печени 10 – 20 минут в духовке.

К печени можно подать квашеную капусту, соленые огурцы, зеленый салат. В горшочек можно положить также картофель, нарезанный ломтиками.

Печень, жаренная на решетке

180 г печени, 10 г оливкового масла, 0,2 г черного молотого перца, соль.

Печень нарезают ломтиками, солят по вкусу, посыпают черным перцем, сбрызгивают оливковым маслом и жарят на решетке на сильном огне.

Печень телячья по-бирмингемски

350 г телячьей печени, 125 г сала-шпик, 70 г сливочного масла, мука, соль, перец, зелень петрушки.

Печень освободить от плевы, нарезать ломтями, обвалять в муке, обжарить в сливочном масле на сильном огне, затем посолить, поперчить, переложить кусочками обжаренного сала-шпик, посыпать рубленой петрушкой, полить растопленным свиным жиром или сливочным маслом.

На гарнир подать отварной картофель.

Печень говяжья по-бразильски

250 г печени, 100 мл сухого белого вина, 1 лимон, 50 г репчатого лука, 100 г банана, 60 г растительного масла, черный молотый перец, лавровый лист, соль.

Из вина, лимонного сока, натертого лука, измельченного лаврового листа, перца и соли приготовить маринад и выдержать в нем несколько часов тонкие ломтики печени (лучше всего телячьей). Печень обсушить, обжарить в растительном масле и прокипятить в процеженном маринаде в течение 3—4 минут. В соус добавить растертый банан и блюдо тотчас же подавать к столу, на гарнир – рассыпчатый рис.

Котлеты из печени по-украински

400 г печени, 50 г сала-шпик, 60 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка жира, черный молотый перец, соль по вкусу, растительное масло.

Печень пропустить через мясорубку, добавить нарезанное мелкими кубиками сало-шпик, измельченный на терке черствый хлеб, яйцо, соль, перец. Хорошо вымесить, разделать на котлеты, запанировать в муке и поджарить.

Печень в соусе, запеченная с картофелем

500 г печени, 25 г муки, 30 г сливочного масла, 500 г картофеля, 400 г белого или красного соуса, 35 г сыра, перец, зелень, соль по вкусу, растительное масло.

Кусочки печени обвалять в муке и обжарить на растительном масле. На дно блюда или порционной сковороды налить тонкий слой соуса, положить на него куски жареной печени, а рядом с ней уложить два-три клубня очищенного и сваренного картофеля средних размеров, одинаковой величины (лучше обточенных в форме бочоночков), залить печенку и картофель горячим белым соусом (см. рецепт на с. 145) либо красным соусом (см. рецепт на с. 40), посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке или в электрогриле до образования на поверхности соуса корочки.

Подать печень в той же посуде, в которой она запекалась, полив маслом и посыпав зеленью.

Печень натуральная жареная

500 г печени, 25 г муки, 60 г топленого масла, 20 г сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Печень телячью, говяжью, свиную или баранью промыть, вырезать крупные кровяные сосуды и отделить от покрывающей ее пленки. Зачищенную печень нарезать широкими кусками по 1 – 2 на порцию. Перед жареньем куски посыпать солью, перцем, запанировать в муке и жарить на сковороде или противне с топленым маслом.

Не следует пережаривать печень, так как от этого она утрачивает сочность и становится не в меру плотной и жесткой. Признаком готовности печени служит отсутствие красноты на разрезе в наиболее толстой части куска.

Подать печень политой маслом, с картофелем жареным, отварным или с рассыпчатой гречневой кашей. На печень положить лук репчатый пассерованный или жаренный кольцами в большом количестве жира (фритюра) или половинки жареных помидоров. Печень перед жареньем можно нашпиговать чесноком. Для этого концом тонкого ножа в каждом куске сделать 6—7 надрезов, вложить в них по ломтику чеснока.

Печень, тушенная по-испански

400—500 г печени, 1 рюмка белого вина, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 веточки петрушки, 4 горошины черного перца, тмин на кончике ножа, красный перец на кончике ножа, щепотка корицы, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки панировочных сухарей.

Печень отварить до мягкости в небольшом количестве подсоленной воды, добавив вино и перец горошком. Затем нарезать печень кубиками. В сковороде разогреть масло, обжарить в нем мелко нарубленные лук и чеснок, добавить немного воды и потушить. Когда лук станет мягким, а вода испарится, добавить тмин, корицу, красный перец и все слегка потушить. В полученный соус положить печень, нарезанную кубиками, добавить бульон, в котором варилась печенка, посыпать сухарями и потушить в течение 5 минут на слабом огне.

Можно подать это блюдо как в горячем, так и в холодном виде, украсив ломтиками лимона. Отдельно подать белый хлеб.

Телячья печень, тушенная целиком, шпигованная шпиком

800 г телячьей печени, 0,5 л молока, 100 г свиного шпика, ягоды кизила, барбариса и можжевельника, соль.

Для соуса: ложка можжевеловых ягод (или $^1/_2$ ложки майских сосновых шишечек), мука, 1,5 стакана бульона, $^1/_2$ стакана красного вина, $^1/_2$ стакана сметаны, 1 ложка спиртового раствора прополиса, 1 ложка сливочного или ракового масла.

Вначале телячью печень следует вымочить 2 часа в молоке, снять пленку, нашпиговать в надрезы шпиком и ягодами кизила, барбариса и можжевельника. На дно кастрюли положить ломтики шпика, затем – печень и тушить до готовности, солить в конце. Перед отпуском за 5—6 минут положить ложку можжевеловых ягод (или $^1/_2$ ложки майских сосновых шишечек), всыпать в соус муку, влить 1,5 стакана бульона, $^1/_2$ стакана красного вина, $^1/_2$ стакана сметаны, тушить до готовности, в соус добавить 1 ложку спиртового раствора прополиса и 1 ложку сливочного или ракового масла. Процедить.

Разрезанную на порции печень подавать в отдельном блюде с петрушкой, спаржей, солеными рыжиками. Облить соусом.

Помидоры, фаршированные печенью

500 г помидоров, 250 г печени, 100 г булки, 100 мл молока, 50 г репчатого лука, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 25 г топленого масла, 50 г сметаны, черный молотый перец, соль.

У помидоров срезать верхушки и вынуть сердцевину. Ломтики печени слегка поджарить в масле и пропустить через мясорубку вместе с вымоченной в молоке булкой. Мелко нарубленный репчатый лук спассе-ровать, положить в фарш, добавить сырой желток, сливочное масло, взбитые в пену белки, соль, перец. Фарш вымесить. Помидоры нафаршировать, уложить в неглубокую кастрюлю, на каждый положить по кусочку масла и поставить в горячую духовку. Сердцевину помидоров протереть сквозь сито и полученной массой полить помидоры, когда они слегка подрумянятся.

Перед подачей полить сметаной.

Печень в винном соусе

800 г печени, 150 г растительного масла, 2 луковицы, 1 ч. ложка муки, 50 г томатной пасты, 0,5 л мясного бульона или воды, $^1/_2$ стакана вина, $^1/_2$ ч. ложки красного молотого перца, соль и перец по вкусу.

Печень нарезать мелкими кусочками и обжарить в хорошо разогретом масле, добавить мелко нарезанный лук. Когда лук зарумянится, положить красный молотый перец, томатную пасту и влить мясной бульон или воду. Посолить и тушить 20 минут, после чего влить смешанное с мукой вино и кипятить еще 10 минут.

Подавать с гарниром из вареного картофеля.

Паштет печеночный

75 г печени говяжьей, 10 г репчатого лука, 1 яйцо, 15 г моркови, 15 г сала-шпик, 10 г сливочного масла, по 25 мл молока и бульона, специи.

Мелко нашинкованные лук и морковь поджарить со шпиком до полуготовности, добавить нарезанную кусочками печень, специи, все поджарить и дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой. Подготовленную массу тщательно вымесить со сливочным маслом, молоком и бульоном, украсить маслом и яйцом. Вместо сливочного масла можно использовать жир птицы.

Фляки, тушенные по-украински

800 г говяжьего рубца, 350 г костей, 100 г овощей (морковь, корень петрушки, лук репчатый), 100 г сала, 50 г муки, 100 г сыра, 50 г толченых сухарей, 50 г зелени петрушки, майоран, перец молотый красный и черный, имбирь, мускатный орех, соль.

Рубец тщательно промыть в нескольких водах, натереть солью, залить кипятком, прокипятить и отцедить. Эту процедуру проделывают дважды. Затем рубец залить процеженным бульоном из костей и варить около 3—4 часов до мягкости.

Морковь, петрушку, репчатый лук тонко нарезать и отварить в небольшом количестве воды. Рубец вынуть из бульона, нарезать тонкой соломкой длиной 3—4 см и смешать с отваренными овощами. Введя заправку из жира и муки, добавить соль и пряности. Все это выложить в огнеупорную посуду, посыпать тертым сыром и сухарями и зарумянить в духовке.

Рулет из желудка

800 г сердца, 800 г легкого, 1 кг рубца, черный молотый перец, соль.

Обработанный желудок наполняют фаршем, приготовленным из молотых субпродуктов, заправленных чесноком и перцем.

Свернутое рулетом изделие перевязывают шпагатом и отваривают.

Подают в горячем виде, нарезанным на порции.

Фляки по-варшавски

1 кг говяжьего рубца, 800 г овощей (морковь, петрушка, лук репчатый), 1 кг говяжьих костей, 150 г сливочного масла, 50 г муки, 100 г сыра, орех мускатный, черный и красный молотый перец, молотый имбирь, майоран, соль.

Рубец тщательно поскоблить ножом, несколько раз промыть в теплой воде, посыпав солью, поскрести щеткой, снова промыть 2—3 раза холодной водой, вскипятить, отцедить и обдать холодной водой. Сварить костный бульон, отлить половину, а в оставшемся бульоне варить рубец примерно 4 часа. Незадолго до готовности рубца в бульон заложить половину подготовленных овощей.

Оставшиеся овощи нарезать соломкой и припустить в растопленном жире, добавив воду, до мягкости. Подрумянить в жире муку до светло-золотистого цвета, развести холодным бульоном и дать прокипеть. Готовый рубец охладить в бульоне, затем нарезать тонкими полосками, положить в соус, ввести овощи (густота смеси должна быть такой же, как густота супа), посолить, приправить по вкусу перцем и мускатным орехом. Подать фляки в суповой миске. Отдельно подать тертый сыр, красный молотый перец, имбирь и майоран.

Желудок свиной, фаршированный картофелем

500 г желудка, 350 г картофеля, 100 г молока, 100 г свиного сала, 70 г репчатого лука, лавровый лист, перец, соль, растительное масло.

Тертый сырой картофель отжать, залить кипяченым молоком, добавить свиное сало, пассерованный лук, молотый перец, лавровый лист, соль.

Свиной желудок начинить полученным фаршем, зашить и запекать в духовке до готовности. При подаче нарезать ломтями и полить жиром, в котором он запекался.

Рубцы, тушенные в тесте

200 г рубца, пресное тесто, 50 г сливочного масла, 60 г репчатого лука, 10 г томат-пюре, 30 г красного сухого вина, 0,2 г черного молотого перца, 0,2 г красного молотого перца, 0,1 г душистого перца, по 2 г лаврового листа, чеснока, 60 г маслин, 20 г ветчины, соль.

Куски сваренных до полуготовности говяжьих рубцов подрумянить со всех сторон в кипящем масле, добавить мелко нарезанный репчатый лук, молотый красный перец и еще немного спассеровать. После этого рубцы переложить в глиняную посуду, добавить томат-пюре, вино, черный и душистый перец, лавровый лист, чеснок, ошпаренные в кипятке и очищенные от косточек маслины и ветчину, нарезанную крупными кубиками. Продукты хорошо перемешать, залить теплой водой и посолить по вкусу; посуду накрывают крышкой и края ее замазывают тестом. Тушат примерно 2 часа в духовке.

Воловий рубец тушеный

1 воловий рубец, толченый имбирь, перец, чеснок, измельченные шампиньоны, корень петрушки, $^1/_3$ корня сельдерея, сухари, тертый сыр, соль.

Вымыть воловий (коровий) рубец, зашить отверстие, отделить черную пленку, вымочить в холодной воде 24 часа, осушить.

Затем разрезать рубец на части в длину, посолить, посыпать толченым имбирем, перцем, чесноком и измельченными шампиньонами. Свернуть части рубца в рулет, перевязать нитками, обложить кореньями, залить водой, вскипятить и тушить еще 4 часа, пока не загустеет соус.

Разрезать на порции, полить маслом, посыпать сухарями с сыром (пармезан, швейцарский).

Рубцы, жаренные на решетке (парагвайская кухня)

180 г рубца, 10 г оливкового масла, 0,2 г черного молотого перца, соль.

Говяжьи рубцы, соответствующим образом обработанные, отварить до готовности, нарезать ломтиками, посолить, посыпать черным молотым перцем, сбрызнуть оливковым маслом и жарить на решетке.

Сальник говяжий

400 г гречневой крупы, 200 г говяжьей печени, 120 г репчатого лука, 100 г моркови, 50 г нутряного сала, 2 яйца, 300 г сала-шпик, соль, растительное масло.

Печень поджарить с мелко нарезанным луком и морковью, добавить рассыпчатую гречневую кашу, рубленое вареное яйцо, сало и сырое яйцо. Массу выложить на пласт нутряного сала, изделию придать овальную форму, обжарить и запекать в жарочном шкафу.

Бараний ливер в сальнике

300 г сальника, легкие, сердце и печень барашка, 100 г лука, 100 г масла, городская булка, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сметаны, перец и соль по вкусу.

Хорошо промыть сальник, разложить его на сковороде так, чтобы края его свешивались за сковороду. Ливер, т. е. легкие, сердце и печень, хорошо промыть, порезать на кусочки и пропустить через мясорубку вместе с булкой, очищенной от корки, размоченной в молоке и хорошо отжатой. Лук мелко порезать, посолить, обжарить в масле, добавить вместе со сметаной в приготовленный фарш. Смесь хорошо вымешать, посолить и поперчить по вкусу, разложить ровным слоем на сальник, прикрыть фарш краями сальника и поставить в нагретую духовку на $1^1/_2$—2 часа, чтобы все хорошо прожарилось.

Готовый сальник выложить на круглое блюдо, посыпать мелкорубленым луком, разрезать на порции, как разрезают пирог. К этому блюду можно подать соленые арбузы, соленые огурцы и помидоры или салат из квашеной капусты с мелкорубленым луком и сахарным песком.

Печень по-строгановски

360 г говяжьей или 300 г бараньей, свиной, телячьей печени, 30 г топленого сала, 300 г сметанного соуса с луком, 25 г соуса «Краснодарский», 250 г гарнира, соль.

Для сметанного соуса: 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан бульона, 1 стакан сметаны, черный молотый перец, соль.

Сначала приготовить соус. Спассеровать на масле муку до золотистого цвета. Добавить при постоянном помешивании бульон. Проварить, добавить сметану, перец, соль. Проварить, добавить пассерованный лук. Печень нарезать брусочками длиной 3—4 см и обжарить, затем залить сметанным соусом с луком, добавить соус «Краснодарский» и довести до кипения. Подать с соусом, посыпав зеленью петрушки или укропом. На гарнир подать отварные овощи, картофельное пюре, жареный картофель, макаронные изделия.

Язык отварной говяжий или свиной

250 г говяжьего или свиного языка, 50 г репчатого лука, 10 г моркови, 15 г корня петрушки, 25 г сливочного масла, соль, лавровый лист, черный перец горошком.

Подготовленный язык залить горячей водой, добавить нарезанные коренья, лук, соль, лавровый лист, перец горошком и варить до готовности. Отваренный язык погрузить в холодную воду на 5 —10 минут и, не давая ему сильно остыть, снять кожу. При подаче нарезать тонкими ломтями и полить растительным маслом. На гарнир подать картофельное пюре и зеленый горошек, соус сметанный с хреном или хрен с уксусом.

Говяжий язык в яблочном соусе

1 говяжий язык, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки.

Для соуса: 5 яблок, $^1/_2$ ст. ложки красного вина, соль, сахар и лимонная цедра по вкусу.

Язык хорошо промыть, ошпарить кипятком, положить в кастрюлю, добавить коренья, залить холодной водой так, чтобы она покрывала язык на три пальца. Поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, убавить огонь и на небольшом огне довести язык до готовности, посолив в конце варки. С готового языка снять кожу, разрезать его на широкие тонкие ломтики, держа нож наискось, залить небольшим количеством бульона, в котором он варился, чтобы ломтики не высохли.

Приготовить соус. Для этого яблоки надо очистить от кожицы и семян, разрезать на четвертинки, положить в кастрюлю, влить $^1/_2$ стакана воды и разварить до мягкости. Потереть яблоки через дуршлаг, развести красным вином, положить соль и сахар по вкусу, добавить натертую цедру лимона. Все это проварить. Язык перед подачей залить соусом, хорошо прогреть.

Язык, жаренный в сухарях

500 г языка, 70 г кореньев и лука для варки, 40 г муки, 100 г сухарей, 2 яйца, 50 г жира для жаренья, 250 г соуса, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Свежие (несоленые) языки сварить, как описано выше, снять с них кожу и охладить. После этого говяжьи, телячьи или свиные языки разрезать по длине, по 1 – 2 ломтика на порцию, в зависимости от размеров языков.

Вареные бараньи языки оставить целыми.

Ломтики и целые языки (бараньи) посолить, запанировать в пшеничной муке, а затем, смочив их во взбитом яйце, запанировать в толченых сухарях.

Перед подачей язык обжарить в жире, а затем прогреть в духовке.

Подать с жареным картофелем или с картофельным пюре, вареным горохом, фасолью или с пюре из гороха, фасоли.

Соус томатный или красный с вином (см. рецепт на с. 40) подать к языку отдельно в соуснике.

Язык свиной, запеченный с сыром

300 г отварного языка, 200 г сыра, 20 г сливочного масла, 300 г красного соуса с вином.

Отварной язык и сыр нарезать тонкими ломтиками. В кокотницу, смазанную маслом (см. рецепт на с. 40), положить слой языка, слой сыра, полить соусом и еще раз повторить эту операцию. Все посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Язык говяжий, жаренный в тесте

150 г языка, 15 г сливочного масла, 30 г кореньев, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Для теста: 30 г муки, 1 яйцо, 30 г молока, соль.

Язык отварить с кореньями до готовности, очистить и нарезать ломтиками. Ломтики языка обмакнуть в приготовленное тесто и обжарить в масле до румяной корочки.

При отпуске подавать соус-майонез с орехами.

Язык телячий по-бориспольски

2 кг языка, 150 г масла сливочного, 300 г лука репчатого, 600 г грибов свежих, 200 г грецких орехов, 30 г чеснока, 500 г сметаны, зелень, перец, соль по вкусу.

Язык отварить, очистить от кожицы и нарезать кубиками, положить в кастрюлю, добавить нарезанный кольцами и обжаренный лук, грибы, поджаренные в масле до готовности. Орехи, чеснок истолочь в ступке в однородную массу, смешать со сметаной, поперчить, посолить и залить этим соусом язык. Подготовленный язык накрыть крышкой и поставить в слабо нагретую духовку, хорошо прогреть. Подавать горячим на порционной сковородке, посыпав мелко нарубленной зеленью.

Язык говяжий под сметанным соусом

600 г языка говяжьего, 60 г сливочного масла, 700 г картофеля, 40 г сыра голландского, зелень, специи, соль по вкусу.

Для соуса: 200 г сметаны, 20 г сливочного масла, 15 г муки, 200 г бульона, 150 г репчатого лука, перец, соль.

Для теста: 200 г муки, $^1/_2$ яйца, по 10 г сахара и маргарина.

Язык помыть, положить в кипящую воду и отварить. Охладив в проточной воде, снять кожу и порезатъ на ломтики. Картофель нарезать дольками, припустить в воде и уложить на дно горшочка. Сверху положить ломтики языка, тертый сыр, рубленую зелень. Залить сметанным соусом (способ приготовления см. на с. 211). Горшочек накрыть лепешкой из теста и поставить в духовку на 20—30 минут. Чтобы тесто не подгорело, нужно прикрыть его мокрой бумажной салфеткой.

Язык с яблоками по-крымски

500 г языка, 450 г яблок, 50 г сахара, 500 мл бульона.

Для лапши: 250 г муки, 1 яйцо, 150 г воды, соль.

Для лепешки: 150 г муки, 10 г сахара, 15 г дрожжей, 100 г воды.

Язык отварить до полуготовности, очистить от кожицы и нарезать лапшой. Яблоки очистить от семян и нарезать дольками, обсыпать сахаром и уложить в горшочек. На них положить язык и подсушенную домашнюю лапшу. Влив кипящий подсоленный бульон, горшочек закрыть лепешкой из теста и поставить в духовку на 20—25 минут.

Тесто для лепешки приготовить так: сахар и дрожжи развести в воде, добавить муку и вымесить.

Лапшу готовить так: замесить крутое тесто, скатать в шар, накрыть влажной салфеткой и выдержать 30 минут. Затем разделить тесто на части и раскатать в пласты толщиной 1 мм. Нарезать пласты на несколько частей, сложить одна на другую и нашинковать в виде лапши. Разложить на посыпанной мукой поверхности и подсушить.

Язык под белым соусом с изюмом

1 свежий язык (говяжий), 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль,

Для соуса: 100 г изюма, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 1 $^1/_4$ стакана бульона, соль.

Хорошо вымытый свежий язык положить в кастрюлю, добавить очищенные, вымытые и нарезанные коренья, лук, соль. Залить горячей водой и, поставив на огонь, варить в течение 2—3 часов. После варки язык вынуть, обмыть холодной водой и немедленно снять с него кожу.

На бульоне, полученном при варке языка, приготовить соус. Для этого столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести процеженным бульоном, вскипятить, добавить вымытый изюм и проварить 5—10 минут, после чего снять с огня, посолить, прибавить лимонный сок, кусочки масла и перемешать.

При подаче к столу язык нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо, положить гарнир (зеленый горошек, макароны, тушеную капусту, картофельное пюре или гороховое пюре), после чего полить язык приготовленным соусом.

Язык можно полить соусом и без добавления изюма, а также приготовить без соуса, полив бульоном.

Так же можно приготовить свежие языки свиные; варить их надо в течение 1 – 2 часов.

Язык телячий, запеченный в молочном соусе

500 г отварного языка, 1,5 ст. ложки масла, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Для соуса: 2 ст. ложки муки, 1,5 стакана молока, 1 желток, $^1/_2$ лимона или лимонная кислота, 1,5 ст. ложки тертого сыра.

Отварной язык нарезать вдоль, уложить в один ряд наискось на сковороде.

Приготовить соус. Подсушить муку без изменения цвета, развести ее теплым молоком, постоянно помешивая, добавить соль, желток, лимонный сок и тертый сыр. Залить язык соусом, сбрызнуть маслом и присыпать толчеными сухарями. Поставить в горячую духовку и запечь.

Подать к столу с картофелем, вареными овощами, салатом из сырых овощей.

Котлеты из телячьих мозгов по-новгородски

Мозги телячьи, 2 ложки уксуса, 1,5 ст. ложки топленого сливочного масла, соль, красный и черный молотый перец, 2 желтка, лавровый лист, кардамон, черный перец горошком, 5 яиц, 1 луковица, сухари панировочные, зелень петрушки.

Отварить в соленой воде мозги двух телячьих голов с уксусом, черным перцем горошком, лавровым листом, кардамоном, а затем протереть сквозь сито. Затем в мозговую массу добавить 3—4 ложки сухарей, черного и красного перца, 1 луковицу, поджаренную в $^1/_2$ ложки масла, 2 желтка, измельченную зелень петрушки, все это смешать и сделать котлеты.

Каждую котлету перед жареньем на масле надо обмакивать в яичной болтушке и сухарях.

Котлеты подают к соусам с трюфелями.

Мозги жареные

700 г мозгов, 40 г пшеничной муки, 50 г растительного масла, 50 г сливочного масла, молотый перец, зелень, соль по вкусу.

Охлажденные вареные мозги нарезать вдоль ломтиками толщиной около 1 см, посолить, посыпать перцем, обвалять в пшеничной муке и обжарить в масле с обеих сторон до образования слегка румяной корочки.

При подаче на блюдо, тарелку или порционную сковороду рядом с жареным картофелем положить ломтики жареных мозгов, полить их растопленным сливочным маслом и посыпать мелко измельченной зеленью петрушки или укропа.

К мозгам можно подать дольку лимона ($^1/_6$ шт.) или томатный соус.

Мозги, жаренные фри

600 г мозгов, 50 г муки, 50 г сухарей, 1 яйцо, 60 г топленого сала, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Сваренные половинки мозгов обсушить, посолить, запанировать в пшеничной муке, обмакнуть в сырое взбитое яйцо, после чего запанировать в толченых сухарях и, обжарив в жире, прогреть в духовке.

При подаче мозги полить маслом. Соус (кетчуп, томатный или красный с вином) (см. рецепт на с. 40) подать в соуснике.

На гарнир прекрасно подойдет картофель жареный, зеленый горошек или гарнир из двух, трех или четырех разных видов овощей (сложный).

Мозги телячьи, запеченные в молочном соусе

600 г мозгов, 2 ст. ложки тертого сыра, 50 г сухарей, 30 г 3%-ного уксуса, соль, 1 ст. ложка сливочного масла.

Для соуса: 2,5 ст. ложки муки, 1,5 стакана молока, 2 желтка, $^1/_2$ лимона или лимонная кислота.

Вскипятить один литр воды, посолить, влить уксус. Мозги промыть, очистить от пленки, залить кипящей водой с уксусом и варить 3—5 минут. Потом вынуть их шумовкой, измельчить, половину молочного соуса (см. способ приготовления на с. 218) осторожно смешать с мозгами, уложить на блюдо для запекания, полить оставшимся соусом. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и посыпать толчеными сухарями.

Поставить на 20 минут в горячую духовку для запекания.

Подать на том же блюде. Можно гарнировать ломтиками лимонов или помидоров, зеленью. Подать к столу с макаронными изделиями.

Мозги телячьи по-польски

600 г телячьих мозгов, 4 ст. ложки масла, 1 луковица, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 2 яйца, 1 ложка мелко нарезанной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Мозги обработать и отварить, как указано в предыдущем рецепте. Сваренные мозги обсушить и охладить.

Нарезанный мелкими кубиками лук поджарить до светло-золотистого цвета. Охлажденные мозги нарезать крупными кубиками, соединить с луком, прибавить два желтка, вымешать, посолить, добавить перец, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подать. Вместо желтков можно взять два целых яйца, но в этом случае нужно жарить мозги с яйцами всего несколько минут, пока яйца не будут готовы.

Потроха по-неаполитански

800 г потрохов, 600 г различных овощей (морковь,лук-порей,сельдерей, репчатый лук, картофель), 1 ст. ложка сливочного масла, 1—2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 10 г томатной пасты, 2—3 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.

Потроха тщательно очистить, промыть в нескольких водах и отварить до готовности в слегка подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и нарезать тонкими полосками. Овощи также нарезать полосками и отварить в бульоне до мягкости. Затем добавить потроха. Приправить томатной пастой, солью и сильно поперчить. Смешать с маслом. Посыпать зеленью петрушки и тертым сыром.

Ливер в сметане

150 г телячьего ливера, 40 г репчатого лука, 15 г моркови, 10 г корня петрушки, 10 г сливочного масла, 10 г муки, 25 г сметаны, по 0,1 г лаврового листа, душистого перца горошком, соль.

Ливер (без гортани) варить с кореньями и специями. Спассеровать на сливочном масле репчатый лук, добавить муку, затем отвар из ливера с кореньями, размешать, чтобы не было комочков, и вскипятить. В приготовленный соус положить нарезанный крупной соломкой ливер и снова варить. Под конец влить сметану и дать блюду прокипеть. На гарнир подать кнедлики, картофель, рис.

Берлинский шницель

500 г коровьего вымени, 1 луковица, 4 горошины черного перца, 1 шт. гвоздики, лавровый лист, мука, 1 яйцо, панировочные сухари, жир для жаренья, соль.

Вымя хорошо промыть, залить холодной водой, отварить и воду слить. Снова залить вымя 2 л кипяченой воды, добавить лук, специи и 1 ст. ложку соли, поставить на слабый огонь и варить 4 часа до мягкости. Затем вымя разделать на ломтики, обвалять в муке, яйце и панировочных сухарях и обжарить.

Вымя, тушенное с картофелем

600 г вымени, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 кг картофеля, 2—3 луковицы, 2 ст. ложки томат-пюре, лавровый лист, 3 зубчика чеснока, 150—200 г болгарского перца (сладкого), соль.

Вымя нарезать кусками, промыть и сварить до готовности. Когда вымя остынет, нарезать его кусочками, обжарить и уложить на дно сотейника, добавить часть слегка поджаренного лука, болгарский перец и лавровый лист. Сверху положить очищенный картофель, нарезанный чеснок, добавить остальной лук, томат-пюре, залить бульоном, в котором варилось вымя, посолить и тушить до готовности.

Гуляш из говяжьего сердца или вымени

500 г говяжьего сердца или вымени, 1 ст. ложка муки, по 1 ст. ложке масла и томат-пюре, 1 луковица, перец, соль, лавровый лист.

Сердце и вымя обмыть, нарезать кубиками весом 30—40 г и снова промыть, посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым маслом и мелко нарезанным луком. После этого обсыпать мукой и жарить еще несколько минут. Обжаренные куски сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы продукты были покрыты водой, положить томат-пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 1 – 1,5 часа.

Солянка из сердца говяжьего, тушенного с овощами

700 г сердца говяжьего, 500 г картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, $^1/_2$ репы, 1 соленый огурец, 250 г соуса красного, 4 ст. ложки сметаны, лавровый лист, перец, зелень, соль по вкусу.

Сердце говяжье или свиное надрезать, промыть, вымочить в холодной воде в течение 2—3 часов. Затем промыть, положить в кипящую воду и варить при слабом кипении: говяжье сердце – 3—4 часа, свиное – 2—2,5 часа.

За час до окончания варки прибавить соль. Сваренное до мягкости сердце охладить в отваре, затем нарезать поперек волокон на небольшие тонкие ломтики, положить в посуду, залить горячим красным соусом (см. рецепт на с. 40) и добавить сметану. Сырой картофель, репу, корень петрушки, морковь и репчатый лук нарезать небольшими дольками и слегка обжарить.

Соленые огурцы, некрупные, с недозрелыми семенами, нарезать тонкими кружочками, а крупные очистить, разрезать вдоль на 3—4 части, удалить семена и нарезать дольками. Огурцы и обжаренные овощи положить в посуду с кусочками вареного сердца, добавить лавровый лист, перец, перемешать и тушить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности овощей.

При подаче на стол сердце вместе с овощами и соусом положить на тарелку и посыпать зеленью петрушки, укропа. Сердце можно приготовить также без сметаны и огурцов.

Говяжье сердце, тушенное в соусе

600 г сердца говяжьего, 50 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 2 мелко нарезанные луковицы, 1/2 ст. ложки томат-пюре, 1/2 л бульона, 1/2 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложка сахара, 2 лавровых листа, соль, перец по вкусу.

Сердце вымыть, просушить салфеткой, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить на разогретой сковороде в масле. Перед окончанием жаренья куски сердца посыпать мукой, обжарить в течение 1 – 2 минут, сложить в неглубокую кастрюлю, а на сковороду налить бульон или воду и вскипятить.

Соус процедить в кастрюлю с кусками сердца, добавить еще 1,5 стакана бульона или воды, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 2—3 часа.

Отдельно на сковороде с разогретым маслом слегка поджарить мелко нарезанный лук, прибавить томат-пюре, 1/2 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложку сахара, 2 лавровых листа, вскипятить и за 20 – 30 минут до окончания тушения влить в кастрюлю и посолить.

На гарнир можно подать гречневую кашу, отварной рис, макароны, жареный или отварной картофель.

Почки с картофелем и солеными огурцами

600—800 г почек, 4—5 ст. ложек сливочного масла, 8—10 картофелин, 3 соленых огурца, 2 луковицы, $^1/_2$ стакана огуречного рассола, 1 стакан сметаны, 2 стакана мясного бульона, зелень петрушки или укропа, соль и перец по вкусу.

Почки (говяжьи, свиные, бараньи) разрезать пополам, залить холодной водой и вымачивать 2—3 часа, периодически меняя воду. Затем положить их в кастрюлю, залить холодной водой (3 л) и довести до кипения. Отвар слить, залить почки чистой водой и снова довести до кипения. Этот отвар снова слить, залить новой порцией воды и варить почки до готовности.

Готовые почки вынуть из кастрюли, обмыть, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить.

Лук мелко нашинковать и спассеровать на сливочном масле в глубокой сковороде, сверху положить ломтики почек и, переворачивая, слегка обжарить с луком. Влить в сковороду огуречный рассол, накрыть крышкой и тушить 15—20 минут. Затем добавить 2 стакана мясного бульона, нарезанный брусочками картофель, ломтики соленых огурцов, если нужно, соль и перец и тушить под крышкой до готовности продуктов. Перед окончанием тушения влить стакан сметаны, довести все до кипения и снять с плиты.

При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

Почки говяжьи, свиные со сметаной

800 г почек, 5—6 средних луковиц, 800 г картофеля, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Почки разрезать пополам и замочить в воде на 3—4 часа. Затем положить в кастрюлю и довести до кипения, прокипятить 2—3 минуты и слить, повторить эту процедуру 3 раза. На 4-й раз почки залить холодной водой и поставить на огонь, варить до полуготовности, затем остудить и нарезать, но не очень мелко. На сковородку положить сливочное масло и нарезанный лук, обжарить до полуготовности, положить туда почки, накрыть крышкой и тушить до готовности (почки должны стать мягкими). В конце тушения положить сметану, посолить, поперчить и довести до кипения.

Готовые почки обложить кружками картофеля, сваренного в мундире и очищенного, поместить в жарочный шкаф до полного разогрева.

Следует учитывать, что почки ужариваются на 40 %, так что объем, казавшийся вам при покупке весьма большим, после приготовления может оказаться недостаточным.

Почки по-русски

500 г говяжьих или телячьих, бараньих, свиных почек, 50 г репчатого лука, 40 г моркови, 10 г корня петрушки, 70 г соленых огурцов (очищенных), 20 г каперсов, 1 головка чеснока, 15 г столового маргарина, красный соус, соль.

Говяжьи почки надрезают, вымачивают в воде в течение 2—3 часов, затем заливают холодной водой, нагревают до кипения, воду сливают, почки промывают, заливают свежей водой, варят до готовности и вновь промывают. Бараньи, свиные и телячьи почки иногда не вымачивают, поскольку считается, что у них специфический запах и вкус отсутствуют. Тем не менее мы посоветовали бы читателям всегда их вымачивать. Вареные говяжьи либо сырые телячьи, бараньи, свиные почки нарезают ломтиками и обжаривают, затем заливают красным соусом (см. рецепт на с. 40), солят, добавляют очищенные, нарезанные дольками огурцы, чеснок, каперсы, обжаренные овощи и тушат.

Подают с соусом и гарниром – картофелем отварным, жареным или картофельным пюре.

Почки в сметане по-старорусски

600—800 г почек, 5—6 картофелин, 1 морковка, 1 репа, 4—5 соленых огурцов, 1 стакан сметаны, 3—4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка томат-пюре, 2—3 лавровых листа, $^1/_2$ ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, растительное масло.

Почки (говяжьи, свиные, бараньи) разрезать пополам, залить холодной водой и вымачивать 2—3 часа, периодически меняя воду. Затем положить их в кастрюлю, залить холодной водой (3 л) и довести до кипения. Отвар слить, залить почки чистой водой и снова довести до кипения. Этот отвар снова слить, залить новой порцией воды и варить почки до готовности.

Готовые почки вынуть из кастрюли, обмыть, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить. Морковь, репу, картофель нарезать дольками и тоже обжарить.

Овощи и почки положить в горшочек, добавить очищенные от кожицы и нарезанные тонкими ломтиками соленые огурцы, соль, перец, лавровый лист, залить сметаной, смешанной с томат-пюре, положить рубленый чеснок и тушить в духовке до готовности овощей.

Лапшевик с мясом

250 г говядины, 250 г сердца, 250 г легкого, 250 г печени, 300—400 г лапши, 2 луковицы, 2 яйца, 4—5 ст. ложек сливочного масла, $^1/_2$ стакана молотых пшеничных сухарей, $^1/_2$ стакана сметаны, соль и перец по вкусу.

Приготовить лапшу (см. рецепт на с. 216). Отварить ее в подсоленной воде, заправить сливочным маслом и смешать со взбитыми яйцами.

Легкое, сердце, печень сварить, мясо нарезать мелкими кусочками и обжарить. Все мясные продукты залить 2 стаканами отвара от лапши и потушить под крышкой 15—20 минут. Вынуть из отвара мясо и субпродукты и пропустить через мясорубку, добавить к ним пассерованный лук, перец, соль и перемешать. Противень смазать маслом и уложить на него слоями лапшу и мясопродукты так, чтобы нижний и верхний слои были из лапши. Посыпать лапшу сухарями и облить сметаной.

Противень поставить в разогретую духовку и запекать в течение 20—25 минут.

Телячьи (или бараньи) семенники фри

500 г семенников (телячьих или бараньих), 1 стакан панировочных сухарей, 1 яйцо,соль и перец по вкусу, растительное масло для фритюра.

Это специфическое блюдо, столь ценимое мужчинами, несложно в приготовлении. На Кавказе яички свежезабитых бычков или баранов просто жарятся на шампурах в виде шашлыка над углями.

В домашних условиях их можно пожарить во фритюре, предварительно помыв, порезав на кружочки толщиной до 1 см, посолив и поперчив, смочив в яйце и запанировав в толченых сухарях.

Хаш (густой горячий кавказский суп из субпродуктов)

600 г говяжьих ног, 450 г рубца, 150 г сычуга, 40 г чеснока, 40 г сала, 50 г сливочного масла, 50 г белого хлеба, 50 г молока, специи, соль.

В кастрюлю положить пропущенное через мясорубку свежее говяжье сало, сверху – разрубленные и промытые говяжьи ноги, нарезанные кусками рубец, сычуг и припустить под крышкой на сильном огне в собственном соку. После того как выкипит весь выделившийся сок, постепенно влить кипяток и варить (7—8 часов), до тех пор пока мякоть и хрящевые части не будут свободно отделяться от костей. За 10—20 минут до готовности заложить замоченный в молоке белый хлеб (без корок), сливочное масло, соль и специи.

К супу отдельно подать толченный с солью чеснок, разведенный небольшим количеством бульона.

Студень прозрачный

1,5 кг субпродуктов, 3 л воды, 1 луковица, 1 лавровый лист, 3—4 горошины душистого перца, 3 зубчика чеснока, соль.

Студень – одна из любимых русских закусок. Его готовят из говяжьих и свиных ножек, рулек, ушей, губ, хвостов и головы. Промытые, опаленные, очищенные субпродукты довести до кипения и затем воду слить и залить их новой водой, затем уваривать на медленном огне с луком, чесноком, лавровым листом и душистым перцем в течение 7—8 часов. В конце варки добавить соль. Затем надо процедить бульон, мясо измельчить (не рекомендуется при этом дробить его слишком мелко или пропускать через мясорубку), залить процеженным бульоном и поставить на холод, чтобы застыл. В свиных рульках попадается излишнее количество сала, его рекомендуется срезать. Вообще, спустя час-другой после установки студня на холод его полезно посмотреть и снять слой излишнего жира на его поверхности. Жир этот впоследствии можно использовать в кулинарных целях.

На гарнир к студню можно подавать огурцы, помидоры, корнишоны, патиссоны. И конечно, главными приправами остаются горчица и хрен.

Мясо и птица на вертеле или решетке

Как следует пользоваться решеткой и вертелом

Мясо, которое вы хотите запечь на решетке (рашпере), должно быть свежее и не жесткое. Мясо следует брать молодое и сочное. На решетке можно запекать и цыпленка. Чтобы получились хорошие результаты, следует соблюдать следующие правила:

♦ мясо необходимо полностью разморозить, прежде чем запекать, и дать ему полежать известное время. Жилистое мясо не подходит для жарки на решетке;

♦ вертел или решетку предварительно смазать растительным маслом и нагреть самое меньшее в течение 5 минут. Сильный жар стягивает поры мяса, и в нем сохраняется сок;

♦ если вы запекаете цыпленка целиком на вращающемся вертеле, то время от времени его следует поливать жиром. Более сухое мясо также хорошо предварительно смазать жиром или обернуть тонкими ломтиками бекона;

♦ приправы к мясу добавляют до жарки, а солят после того, как снимут с решетки. Чтобы мясо получилось более сочным, пока оно еще теплое, поверх него можно положить кусочек сливочного масла;

♦ если куски мяса довольно большие, сначала их жарят при более высокой температуре, чтобы закрылись поры, и, после того как они зажарятся со всех сторон, продолжают готовить при более низкой температуре;

♦ во время жарки мяса следует постоянно наблюдать за вертелом или решеткой;

♦ мясо следует переворачивать с помощью двух ложек или лопатки, а не вилкой, чтобы из него не вытекал сок;

♦ под электрической решеткой или вертелом обязательно нужно поставить сосуд, куда бы стекал сок. После того как мясо будет готово, сок можно слить, заправить и затем полить им мясо. Мясо, приготовленное на решетке, никогда не подают с густым соусом. Самые подходящие соуса – сок, образовавшийся при жарке мяса, майонез, горчица, кетчуп;

♦ мясо, приготовленное на решетке, надо есть сразу же, так как после дополнительного подогрева оно утрачивает свой специфический вкус;

♦ после каждого употребления вертел и решетку следует тщательно вычищать, так как мелкие кусочки мяса, прилипшие к решетке или вертелу, подгорают и придают мясу неприятный

вкус;

♦ дрова должны быть не еловые, а исключительно из лиственных пород дерева, ибо елка и сосна напрочь отобьют вкус мяса.

Продолжительность жарки

Шпик или *бекон* – срезать кожицу и жарить в течение 3—5 минут только с одной стороны.

Ветчина – жарить по 3—4 минуты с каждой стороны, затем температуру уменьшить и подержать еще по 5—6 минут с каждой стороны.

Сосиски – снять целлофановую оболочку, наколоть вилкой в нескольких местах, смазать подсолнечным маслом или растопленным сливочным маслом и жарить при сильной температуре 4—5 минут, причем время от времени переворачивать. Затем в течение 5—6 минут жарить при более низкой температуре.

Бифштекс (1,5 см толщиной) – намазать растопленным сливочным маслом. Жарить при сильной температуре по 2—3 минуты с каждой стороны, после чего температуру убавить. Если вы хотите, чтобы мясо осталось розовым в середине, его следует печь еще по 2 минуты с каждой стороны. Если вы желаете, чтобы бифштекс был средне прожарен, жарьте его по 2—3 минуты с каждой стороны при сильном режиме и по 4—5 минут при более слабом. Для хорошо прожаренного бифштекса требуется жарить его по 2—3 минуты при сильном режиме и от 6 до 10 минут при более слабом.

Ягнячьи (бараньи) котлеты или *отбивные* – намазать растопленным сливочным маслом, жарить по 3—4 минуты с каждой стороны при высокой температуре и 8 минут с каждой стороны при более низкой температуре.

Свиные отбивные котлеты – жир срезать (по желанию), смазать их растопленным сливочным маслом, жарить по 5 минут с каждой стороны при высокой температуре и по 10—15 минут при более низкой.

Печень – зачистить от прожилок и пленок, смазать растопленным сливочным маслом, жарить в течение 2 – 3 минут с каждой стороны на решетке при сильном режиме и по 2—3 минуты – при более слабом.

Цыпленок – предпочтительнее для жарки брать бройлера. Если вы используете вертел, цыпленка запекают целиком, а если решетку, то его можно разрезать пополам или на четыре части. Мясо цыпленка или целую тушку смазать растопленным маслом и натереть приправами, жарить в течение 4—5 минут с каждой стороны, уменьшить температуру и продолжать еще 15—20 минут, пока цыпленок не приобретет золотистый цвет и не пропечется как следует.

Советы любителям мяса

Мясо моют быстро и целым куском, а затем режут на порции. В противном случае в воду переходит часть питательных соков.

Если вы собираетесь запекать мясо на решетке или жарить на сковороде, то, вымыв его, насухо вытрите чистым полотенцем. Тогда оно сохранит свой цвет, а жир не будет разбрызгиваться.

Посолив мясо, не оставляйте его в холодильнике, так как оно теряет ценные соки. Лучше всего солить мясо во время жаренья – за полчаса до готовности. Оно получится сочным, мягким, вкусным и сохранит хороший цвет.

Прежде чем запечь кусок мяса, надо сначала обжарить его со всех сторон и только после этого поставить в духовой шкаф. При этом соки из него не вытекают.

Чтобы освежить мясо, у которого появился запах, следует положить его на 10—15 минут в охлажденный, слегка подслащенный отвар ромашки, а затем промыть в подсоленной воде.

notes

Примечания

1

Букет гарни – набор сухих пряных трав, используемых при варке супов и тушении мяса. Обычно включает петрушку, сельдерей, эстрагон, базилик, тимьян, майоран, лавровый лист и др. Опускается в кипящий бульон в виде пучка за 5 минут до окончания готовки блюда, а затем вынимается.